

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2401.2
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 02

Nama Mata Kuliah	: penyajian dan desain makanan	Kode Mata Kuliah	:
Semester	: 5 (Lima)	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 Amalia Maldin M.Pd	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.
	3. CPL 3. 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 4. 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 Mampu menyajikan makanan dengan teknik desain yang kreatif dan estetis, sesuai dengan kebutuhan pasar dan konsep kuliner. 2. CPMK 2 Mampu menunjukkan apresiasi terhadap keberagaman budaya dalam penyajian makanan, termasuk penggunaan elemen lokal dan tradisional.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. SUB CPMK 1 Menjelaskan konsep dasar penyajian dan desain makanan dalam industri kuliner 2. SUB CPMK 2 Menganalisis prinsip dasar dalam penyajian makanan untuk meningkatkan estetika dan daya tarik visual hidangan 3. SUB CPMK 3 Memahami teknik dasar dalam plating makanan sesuai dengan standar industri kuliner 4. SUB CPMK 4 Mengidentifikasi berbagai alat dan perlengkapan yang digunakan dalam penyajian makanan serta menggunakan dengan tepat dalam proses plating

--	---

	ks/edition/Buku Ajar Industri Jasa Boga/2PRcEAAAQB&hl=id&gbpv=1&dq=teknik+penyajian+dan+desain+makanan&pg=PA6&printsec=frontcover 4. Penerapan metode food plating untuk meningkatkan motivasi siswa dalam menyajikan masakan indonesia. Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta.	e. Video "How to Pair Food and Wine Perfectly by Esquire Indonesia & Immigrant Jakarta", https://www.youtube.com/watch?v=OnuVCMiQumc f. Video "Pentingnya Penyajian Pada Makanan Dan Minuman Untuk Menarik Minat Pembeli" https://www.youtube.com/watch?v=NKP6oAaIkUA g. Video" penyajiannya bikin melongo!! Makanan dengan tata cara penyajian paling unik di dunia https://www.youtube.com/watch?v=FvIMnGuQpQE
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: Pengasaan: [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 Menjelaskan konsep dasar penyajian dan desain makanan dalam industri kuliner	- Menjelaskan poin poin yang akan disampaikan selama 14 pertemuan. - Menjelaskan definisi dasar penyajian dan desain makanan dalam industri kuliner - Menjelaskan pentingnya penyajian dan desain untuk hidangan makanan - Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi estetika penyajian makanan	- Ketepatan dalam Menjelaskan definisi dari penyajian dan desain makanan - Ketepatan dalam pemahaman mengenai penting nya teknik penyajian dan desain makan yang baik dan menarik	- Kuliah 60 menit - Tanya jawab 30 menit - TM 1x (1x170)	Belajar mandiri mencari referensi mengenai bentuk penyajian dan desain makanan	Teks: - Slide Presentasi - Video	1, 2, a, b		2%
			- Diskusi tentang faktor yang mempengaruhi estetika penyajian makanan. - Diskusi tentang sejarah dan perkembangan desain makanan						
			Criteria: - Ketepatan dalam mengkategorikan keseimbangan warna, tekstur Dan bentuk - Ketepatan dalam membedakan tiap tiap konsistensi dalam platingan makanan Non-test task: - Diskusi tentang perbedaan penyajian makanan dibertagai budaya - Diskusi tentang pengaruh pencahayaan terhadap tampilan makanan	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mengerjakan perbedaan konsistensi, keseimbangan warna, tekstur dan bentuk dalam suatu desain makanan.				
2	SUB CPMK 2 Menganalisis prinsip dasar dalam penyajian makanan untuk meningkatkan estetika dan daya tarik visual hidangan	Menjelaskan prinsip dasar yang perlu di pahami dalam penyajian makanan agar meningkatnya keestetika dan daya tarik visual hidangan.							2%
3	SUB CPMK 3	Menjelaskan serta memahami bagaimana	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan teknik dasar	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi	Metode: Belajar mandiri mencari	Slide Presentasi			

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; Pengasaan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6				
	Memahami teknik dasar dalam plating makanan sesuai dengan standar industri kuliner	- teknik dasar dalam plating makanan sesuai dengan standar industri kuliner. - Menjelaskan tata cara penyajian dan desain makanan	- dalam menyusun makanan diatas piring - Ketepatan dalam pemahaman perbedaan plating makanan untuk fotografi dan konsumsi langsung - Dapat menjelaskan apa saja contoh penggunaan bahan untuk menghias makanan Non-test task: - Komparasi kesalahan umum yang sering terjadi dalam memplating makanan - Diskusi tentang penggunaan sayuran yang dapat digunakan sebagai bahan dekorasi.	memahami contoh penyajian makanan yang sederhana 60 menit TM 1x (1x170)	kesalahan umum yang sering terjadi dalam mendesain atau memplating makanan.		1, 2, b, c		2 %
4	SUB CPMK 4 Mengidentifikasi berbagai alat dan perlengkapan yang digunakan dalam penyajian makanan serta menggunakan dengan tepat dalam proses plating	- Menjelaskan mengenai fungsi alat dan perlengkapan yang digunakan dalam penyajian makanan serta menggunakan dengan tepat dalam proses mendesain makanan. - Menjelaskan mengenai pemilihan jenis piring-piring, mangkuk, alat saji dan pemanfaatan garnish ketika desain makanan	Criteria: - Ketepatan dalam mempresentasikan tm desain alat makan modern - Ketepatan dalam mempresentasikan pemanfaatan berbagai jenis garnish dalam penyajian makanan Non-test task: - Diskusi tentang cara merawat alat penyajian makanan - Ketepatan dalam menjawab quiz yang diberikan.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari standar pemilihan alat sesuai dengan jenis makanan	Slide presentasi	1, 2, b, c		2 %
5			Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan kesusain	Metode: - Kuliah 30 menit - Quiz (dengan	Metode: Belajar mandiri mencari	Slide Presentasi			

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					
	SUB CPMK 5 Menganalisis peran warna dan tekstur dalam penyajian makanan untuk menciptakan keseimbangan estetika dan sensorik	dalam penyajian warna dan tekstur dalam penyajian makanan agar menciptakan keseimbangan estetika dan sensorik	- warna dalam makanan - Kecepatan dalam menjelaskan kombinasi warna untuk meningkatkan daya tarik makanan Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi mengenai teknik peletakan makanan di piring serta pengaruh tekstur terhadap pengalaman makanan	tema judul pembelajaran) 60 menit TM 1x (1x170)	referensi kombinasi warna untuk meningkatkan daya tarik makanan.			1, 2, a, b, c		22%
	SUB CPMK 6 Mengevaluasi aspek estetika dan komposisi komposisi plating berdasarkan prinsip seni kuliner dan daya tarik visual.	- Menjelaskan dan memahami definisi estetika dan komposisi dalam plating. - Menjelaskan dan mengidentifikasi studi kasus plating makanan dari chef terkemuka di dunia kuliner.	Kecepatan dalam Menjelaskan perbandingan gaya plating klasik dan modern Non-test task: - Diskusi tentang cara menciptakan kesan mewah dalam penyajian makanan - Bentuk kelompok dan menganalisa studi kasus plating desain makanan dari berbagai chef terkemuka di dunia.	- Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	- Belajar mandiri - Mencari referensi mengenai konsep minimalis VS dekoratif dalam penyajian.	• Slide presentasi		1, 2, b, c, d		2%
	SUB CPMK 7 Menetapkan teknik penyajian makanan tradisional berdasarkan karakteristik budaya dan nilai historisnya.	- Menjelaskan serta memahami teknik penyajian makanan tradisional berdasarkan dengan karakteristik budaya dan nilai historisnya - Menjelaskan dan memahami konsep memahami filosofi penyajian dalam budaya tertentu.	Criteria: - Kecepatan dalam Menjelaskan dan memahami penggunaan daun sebagai alas dan wadah makanan - Kecepatan dalam pemahaman adaptasi plating tradisional ke konsep modern. Non-test task: - Kecepatan dalam	- Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Belajar mandiri	• Slide Presentasi		1, 2, a, b, c	Mencari materi mengenai studi kasus penyajian makanan tradisional di indonesia maupun negara lain.	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	-7	-8	-9	-10
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
			menyampaikan teknik penyajian makanan tradisional berdasarkan budaya dan nilai historisnya.						
Ujian Tengah Semester (30%)									
8	SUB CPMK 8 Menganalisis teknik penyajian makanan asia serta mendemonstrasikan keunikan plating khas dari berbagai negara asia	- Menjelaskan teknik penyajian makanan asia serta mendemonstrasikan keunikan plating khas dari berbagai negara asia. - Menjelaskan dan memahami penggunaan alat modern dan teknik plating konteporer pada teknik penyajian makanan modern.	Criteria: Kecepatan dalam memahami teknik penyajian makanan asia serta mendemonstrasikan keunikan plating khas dari berbagai negara asia.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri dengan menonton video berkaitan dengan materi pembelajaran.	• Slide Presentasi	1, 2, e, c, d	Membentuk kelompok membuat presentasi slide ppt mengenai tren plating modern yang berkembang saat ini	2 %
			Non-test task: • Diskusi tentang contoh eksperimen dengan teknik molecular gastronomy.						
			Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan dan memahami teknik yang digunakan dalam penyajian makanan di eropa.						
			• Kecepatan dalam pemahaman teknik penyajian kuliner sesuai dengan standar di eropa yang berkelas dan elegant Non-test task: • Diskusi tentang contoh penyajian makanan di negara eropa						
9	SUB CPMK 9 Mengevaluasi teknik penyajian makanan khas eropa serta menerapkan teknik plating sesuai dengan standar kuliner eropa	- Menjelaskan serta mengevaluasi teknik penyajian makanan khas eropa serta menerapkan teknik plating sesuai dengan standar kuliner eropa - Memahami prinsip dasar dalam penyajian makanan penutup	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan dan memahami teknik yang digunakan dalam penyajian makanan di eropa.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi mengenai topik pembelajaran 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri membaca artikel mengenai hal menarik dalam teknik penyajian restaurant di eropa. 80 menit	• Slide Presentasi • Video tentang fine dining restaurant di eropa	1, 2, a, b, c		2 %
			Non-test task: • Diskusi tentang contoh penyajian makanan di negara eropa						
10		Menjelaskan serta memahami teknik	Criteria: Ketepatan dalam	Metode: • Kuliah 30 menit	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi			

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
	SUB CPMK 10 Merancang teknik penyajian makanan penutup yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan tekstur, warna, dan estetika.	penyajian makanan penutup yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan tekstur, warna, dan estetika. • Menjelaskan prinsip dasar dalam penyajian makanan penutup.	menjelaskan keterampilan merancang penyajian makanan penutup yang kreatif dan inovatif dengan kombinasi tekstur yang berbeda dalam plating Non-test task: • Diskusi tentang bagaimana praktik membuat plating makanan penutup yang menarik	• Diskusi masing-masing mahasiswa menemukan 1 plating hidangan penutup yang kreatif menarik dan inovatif. 60 menit TM 1x (1x170)			1, 2, b, g, d		2 %
	SUB CPMK 11 Menganalisis kombinasi makanan dan minuman yang tepat berdasarkan prinsip pairing dalam gastronomi	• Menjelaskan serta memahami kombinasi makanan dan minuman yang tepat berdasarkan prinsip pairing dalam gastronomi. • Menjelaskan dan memahami hal-hal yang dapat dilakukan tren terbaru dalam proses penyajian makanan dan minuman dengan konsep pairing dalam gastronomi • Menjelaskan definisi pairing dan gastronomi	• Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami faktor apa saja yang menjadi bagian dari teknik pairing makanan dan minuman dengan konsep gastronomi • Ketepatan dalam pemahaman cara mengkombinasi makanan dan minuman dengan konsep gastronomi Non-test task: • Diskusi tentang bagaimana menghasilkan produk yang menarik hasil dari kombinasi pairing gastronomi.	• Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	• Metode: • Belajar mandiri Mencari referensi mengenai tren kombinasi makanan dan minuman berdasarkan konsep prinsip pairing gastronomi.	• Slide Presentasi	1, 2, a, e, c, d		2 %
11									
12	SUB CPMK 12 Mengorganisi penyajian makanan	• Menjelaskan serta memahami cara mengorganisi penyajian makanan dalam konsep buffet	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami teknik penyajian dalam prasmanan	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri Mencari referensi mengenai penyajian makanan dalam event	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, e, d		2 %

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	dalam konsep buffet yang sesuai dengan tema dan kebutuhan acara	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10	
		yang sesuai dengan tema dan kebutuhan acara.	• Ketepatan dalam menjelaskan zonasi, area makanan dan tata letak makanan pada acara besar		catering						
			Non-test task:								
			• Diskusi tentang hal-hal yang dilakukan dalam proses pemilihan konsep penyajian untuk acara khusus								
			• Bentuk kelompok dan menganalisa pengaruh budaya terhadap penyajian buffet								
	SUB CPMK 13 Mengevaluasi tren dan inovasi terbaru dalam desain penyajian makanan serta menerapkan konsep baru dalam presentasi hidangan.	Menjelaskan serta memahami tren dan inovasi terbaru dalam desain penyajian makanan serta menerapkan konsep baru dalam presentasi hidangan.	Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi	1, 2, , b, c, d	• Membentuk kelompok dan membuat makalah atau laporan mengenai contoh tren dan inovasi dalam desain makanan	2 %		
			• Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami konsep sustainable plating dalam industri kuliner	• Kuliah 30 menit	• Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelum nya, 80 menit						
			Non-test task:	• Diskusi studi kasus tren desain makanan di restoran terkenal, 60 menit							
			• Bentuk kelompok, dan diskusi tentang inovasi dalam desain makanan dengan teknologi	• Diskusi tentang pengaruh media sosial terhadap desain makanan							
13											
	SUB CPMK 14 Merancang plating modern dan kreatif yang mengikuti perkembangan tren industri kuliner serta memperhatikan aspek estetika dan fungsionalitas	Menjelaskan dan memahami bagaimana merancang plating modern dan kreatif yang mengikuti perkembangan tren industri kuliner serta memperhatikan aspek estetika dan fungsionalitas	Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi • Video "	1, 2, a, b, c,		3 %		
			• Ketepatan dalam Menjelaskan kreatifitas dalam desain makanan yang kreatif mengikuti perkembangan zaman, sehingga menghasilkan hasil yang sesuai dengan aspek estetika dan fungsional	• Kuliah 30 menit	• Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang tren baru dalam penyajian dan desain makanan						
			Non-test task:	• Diskusi mengenai materi SUB CPMK 14 60 menit							
			• Bentuk kelompok, dan diskusi tentang inovasi dalam desain makanan dengan teknologi	• Diskusi tentang pengaruh media sosial terhadap desain makanan							
14											

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
	fungsionalitas		•Diskusi tentang hal-hal yang dapat dilakukan untuk menciptakan plating makanan yang menarik dan sesuai standar estetika •Bentuk kelompok						
			menemukan 1 contoh tren terbaru dalam penyajian dan desain makanan yang kreatif dan inovatif						

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 Mengapa warna dan tekstur memainkan peran penting dalam penyajian makanan?	25%	Menjawab sebagian besar (75%) dari soal	Menjawab setengah (50%) dari soal	Menjawab kurang (25%) dari soal
Soal 2 Anda ditugaskan untuk membuat plating makanan tradisional Indonesia agar lebih modern tanpa menghilangkan identitas budayanya. Teknik apa yang akan Anda gunakan dan mengapa?	25%	Menjawab sebagian besar (75%) dari soal	Menjawab setengah (50%) dari soal	Menjawab kurang (25%) dari soal
Soal 3 Anda ingin membuat plating makanan yang dapat menggugah selera pelanggan hanya dari tampilannya. Faktor apa saja yang perlu diperhatikan agar hidangan terlihat lebih menggoda?	25%	Menjawab sebagian besar (75%) dari soal	Menjawab setengah (50%) dari soal	Menjawab kurang (25%) dari soal
Soal 4 Jika Anda diminta untuk menciptakan plating makanan yang ramah lingkungan dan berkelanjutan, apa strategi yang akan Anda terapkan?	25%	Menjawab sebagian besar (75%) dari soal	Menjawab setengah (50%) dari soal	Menjawab kurang (25%) dari soal

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Mengapa prinsip pairing makanan dan minuman penting dalam gastronomi? Sebutkan dua contoh kombinasi yang umum digunakan!	25%	Menjawab sebagian besar (75%) dari soal	Menjawab setengah (50%) dari soal	Menjawab kurang (25%) dari soal
Soal 2 Bayangkan Anda sedang menciptakan dessert baru yang belum pernah ada sebelumnya. Apa nama dessert tersebut, bahan utamanya, serta bagaimana cara penyajiannya agar menarik secara visual dan menggugah selera?	25%	Menjawab sebagian besar (75%) dari soal	Menjawab setengah (50%) dari soal	Menjawab kurang (25%) dari soal
Soal 3 Sebuah restoran fine dining ingin membuat konsep buffet yang sepenuhnya berbeda dari konsep buffet pada umumnya. Jika Anda diberi tugas untuk menciptakan konsep ini, bagaimana Anda akan mendesain buffet tersebut agar unik dan menarik?	25%	Menjawab sebagian besar (75%) dari soal	Menjawab setengah (50%) dari soal	Menjawab kurang (25%) dari soal
Soal 4 Menurut anda hal apa saja yang dapat dilakukan untuk tetap mempertahankan penyajian dan desain makanan tradisional indonesia di maraknya tren dan inovasi terbaru yang ada di dunia?	25%	Menjawab sebagian besar (75%) dari soal	Menjawab setengah (50%) dari soal	Menjawab kurang (25%) dari soal