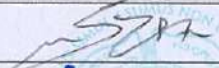


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2405.3
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 03

Nama Mata Kuliah	: Sistem Informasi Hotel	Kode Mata Kuliah	: SIH017
Semester	: 5 (Lima)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Heri Nuryanto, S.Kom., M.S.I	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Heri Nuryanto, S.Kom., M.S.I	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 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.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1 Mampu mengintegrasikan teknologi informasi dalam operasional hotel, termasuk sistem reservasi, manajemen inventaris, dan pelaporan data. 2. CPMK 2 Mampu menganalisis dan mengoptimalkan penggunaan sistem informasi hotel untuk meningkatkan efisiensi operasional dan pengalaman pelanggan. 3. CPMK 3 Mampu mengelola data secara profesional dengan memperhatikan aspek keamanan dan etika digital dalam operasional hotel.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. SUB CPMK 1 Mahasiswa memahami RPS dan Kontrak Perkuliahan serta mengidentifikasi konsep dasar sistem informasi dalam industri perhotelan, termasuk peranannya dalam operasional hotel dan departemen kuliner. 2. SUB CPMK 2 Mahasiswa menjelaskan berbagai komponen sistem informasi hotel seperti sistem reservasi, manajemen inventaris, dan sistem pelaporan data, serta integrasinya dengan dapur dan restoran hotel. 3. SUB CPMK 3 Mahasiswa menganalisis jenis-jenis sistem reservasi hotel dan dampaknya terhadap efisiensi operasional, termasuk reservasi restoran dan layanan in-room dining. 4. SUB CPMK 4 Mahasiswa menerapkan cara pengelolaan data tamu, reservasi, dan transaksi dalam sistem informasi hotel, termasuk data pemesanan makanan dan minuman. 5. SUB CPMK 5 Mahasiswa menganalisis prinsip keamanan data dan etika digital dalam operasional hotel, termasuk perlindungan informasi pelanggan pada sistem reservasi restoran dan transaksi pembayaran. 6. SUB CPMK 6 Mahasiswa menggunakan sistem informasi untuk mengelola inventaris hotel secara efisien, termasuk stok bahan baku dapur, peralatan masak, housekeeping, dan fasilitas restoran.

	7. SUB CPMK 7 Mahasiswa menganalisis sistem pelaporan hotel untuk menghasilkan data yang akurat, termasuk laporan food cost, waste management, dan kontrol stok dapur. 8. SUB CPMK 8 Mahasiswa mengevaluasi kelebihan dan kekurangan sistem informasi hotel serta memberikan rekomendasi peningkatan efisiensi dalam manajemen operasional restoran dan dapur hotel. 9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester 10. SUB CPMK 10 Mahasiswa menganalisis bagaimana penggunaan sistem informasi dapat meningkatkan pengalaman pelanggan, termasuk sistem pemesanan digital dan self-ordering di restoran hotel. 11. SUB CPMK 11 Mahasiswa mengevaluasi integrasi sistem informasi dengan strategi pemasaran digital, seperti reservasi online, loyalty program, dan promosi restoran berbasis data. 12. SUB CPMK 12 Mahasiswa mengevaluasi tren teknologi terbaru dalam sistem informasi perhotelan, termasuk digital menu, payment automation, dan AI dalam layanan restoran hotel. 13. SUB CPMK 13 Mahasiswa merancang model sistem informasi hotel yang lebih efisien dan sesuai dengan kebutuhan industri perhotelan modern, termasuk integrasi dengan kitchen management system. 14. SUB CPMK 14 Mahasiswa menganalisis bagaimana sistem informasi digunakan dalam manajemen restoran hotel, termasuk reservasi meja, pencatatan transaksi, dan kontrol stok bahan baku. 15. SUB CPMK 15 Mahasiswa mengevaluasi penerapan sistem informasi dalam operasional dapur hotel, seperti perencanaan menu, food cost analysis, dan pengelolaan bahan makanan untuk efisiensi produksi. 16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester																																																																																																																																																																																																												
	<table><tr><th colspan="17">Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK</th></tr><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>	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			
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 MataKuliah	Mata kuliah Sistem Informasi Hotel memberikan pemahaman tentang penggunaan teknologi informasi dalam mendukung operasional hotel secara efisien, yang sangat relevan bagi mahasiswa program studi Manajemen Kuliner dalam mengelola layanan kuliner dan perhotelan. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari berbagai jenis sistem informasi yang digunakan dalam industri perhotelan, seperti sistem reservasi kamar, manajemen makanan dan minuman, serta pengelolaan inventaris dan keuangan. Selain itu, mahasiswa juga akan mempelajari bagaimana sistem informasi dapat meningkatkan pelayanan pelanggan, mengoptimalkan proses bisnis, dan mempermudah pengambilan keputusan dalam manajemen kuliner dan perhotelan. Sinergi antara sistem informasi hotel dengan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk mengelola operasional hotel dan restoran dengan lebih efisien, serta memberikan pengalaman tamu yang lebih baik melalui pemanfaatan teknologi yang tepat.																																																																																																																																																																																																												
Bahan Kajian MataPelajaran	1. Memelihara Sistem Komputerisasi (I.55HDR00.202.2)																																																																																																																																																																																																												
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 g.
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 memahami RPS dan Kontrak Perkuliahan serta mengidentifikasi konsep dasar sistem informasi dalam industri perhotelan, termasuk perannya dalam operasional hotel dan departemen kuliner.	Menjelaskan memahami RPS dan Kontrak Perkuliahan serta mengidentifikasi konsep dasar sistem informasi dalam industri perhotelan, termasuk perannya dalam operasional hotel dan departemen kuliner.	Criteria: Kecepatan dalam memahami RPS dan Kontrak Perkuliahan serta mengidentifikasi konsep dasar sistem informasi dalam industri perhotelan, termasuk perannya dalam operasional hotel dan departemen kuliner.	Metode: - Kuliah 30 menit - Tanya jawab 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari referensi 80 menit	Tekas: - Slide Presentasi - Video "The Diversity Of Indonesia At Expo 2020 Dubai" - Video "Wonderful Indonesia: culinary"	1, 2, a, b		2%
			Non-test task: Diskusi tentang RPS dan Kontrak Perkuliahan serta mengidentifikasi konsep dasar sistem informasi dalam industri perhotelan, termasuk perannya dalam operasional hotel dan departemen kuliner.						
			Criteria: Kecepatan dalam menjelaskan berbagai komponen sistem informasi hotel seperti sistem reservasi, manajemen inventaris, dan sistem pelaporan data, serta integrasinya dengan dapur dan restoran hotel.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mengamati video yang telah diuploadkan, 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	SUBCPMK 2 Mampu menjelaskan berbagai komponen sistem informasi hotel seperti sistem reservasi, manajemen inventaris, dan sistem pelaporan data, serta integrasinya dengan dapur dan restoran hotel.	Menjelaskan berbagai komponen sistem informasi hotel seperti sistem reservasi, manajemen inventaris, dan sistem pelaporan data, serta integrasinya dengan dapur dan restoran hotel.	Non-test task: Diskusi tentang menjelaskan berbagai komponen sistem informasi hotel seperti sistem reservasi, manajemen inventaris,						2%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran: [Penugasan; Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
			dan sistem pelaporan data, serta integrasinya dengan dapur dan restoran hotel.						
3	SUBCPMK 3 menganalisis jenis-jenis sistem reservasi hotel dan dampaknya terhadap efisiensi operasional, termasuk reservasi restoran dan layanan in-room dining.	Menjelaskan jenis-jenis sistem reservasi hotel dan dampaknya terhadap efisiensi operasional, termasuk reservasi restoran dan layanan in-room dining.	Criteria: Ketepatan dalam menganalisis jenis-jenis sistem reservasi hotel dan dampaknya terhadap efisiensi operasional, termasuk reservasi restoran dan layanan in-room dining.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi dalam bentuk semua mahasiswa wajib membuat 1 pertanyaan terkait topik pembelajaran dan saling berinteraksi jawaban.	Metode: - Belajar mandiri 40 menit - Diskusi 40 menit	Slide Presentasi	1, 2, b,c		2 %
			Non-test task: Diskusi tentang jenis-jenis sistem reservasi hotel dan dampaknya terhadap efisiensi operasional, termasuk reservasi restoran dan layanan in-room dining.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit	Metode: Belajar mandiri mencari referensi 80 menit				
			Criteria: Ketepatan dalam menganalisis jenis-jenis sistem reservasi hotel dan dampaknya terhadap efisiensi operasional, termasuk reservasi restoran dan layanan in-room dining.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit	Metode: Belajar mandiri mencari referensi 80 menit				
4	SUBCPMK 4 Mampu menerapkan cara pengelolaan data tamu, reservasi, dan transaksi dalam sistem informasi hotel, termasuk data pemesanan makanan dan minuman.	Menjelaskan menerapkan cara pengelolaan data tamu, reservasi, dan transaksi dalam sistem informasi hotel, termasuk data pemesanan makanan dan minuman.	Criteria: Ketepatan dalam menganalisis jenis-jenis sistem reservasi hotel dan dampaknya terhadap efisiensi operasional, termasuk reservasi restoran dan layanan in-room dining.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit	Metode: Belajar mandiri mencari referensi 80 menit	Slide presentasi	1, 2, b, c		2 %
			Non-test task: Diskusi tentang menerapkan cara pengelolaan data tamu, reservasi, dan transaksi dalam sistem informasi hotel, termasuk data pemesanan makanan dan minuman.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit	Metode: Belajar mandiri mencari referensi 80 menit				

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
5	SUBCPMK 5 Mampu menganalisis prinsip keamanan data dan etika digital dalam operasional hotel, termasuk perlindungan informasi pelanggan pada sistem reservasi restoran dan transaksi pembayaran.	Menjelaskan keamanan data dan etika digital dalam operasional hotel, termasuk perlindungan informasi pelanggan pada sistem reservasi restoran dan transaksi pembayaran.	• Ketepatan dalam keamanan data dan etika digital dalam operasional hotel, termasuk perlindungan informasi pelanggan pada sistem reservasi restoran dan transaksi pembayaran.	• Kuliah 30 menit • Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit - TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri mencari referensi 80 menit.	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c		22%
			• Bentuk kelompok, dan diskusi tentang keamanan data dan etika digital dalam operasional hotel, termasuk perlindungan informasi pelanggan pada sistem reservasi restoran dan transaksi pembayaran.						
			Criteria: • Ketepatan dalam menggunakan sistem informasi untuk mengelola inventaris hotel secara efisien, termasuk stok bahan baku dapur, peralatan masak, housekeeping, dan fasilitas restoran Non-test task: • Diskusi tentang menggunakan sistem informasi untuk mengelola inventaris hotel secara efisien, termasuk stok bahan baku dapur, peralatan masak, housekeeping, dan fasilitas restoran.						
6	SUBCPMK 6 Mampu menggunakan sistem informasi untuk mengelola inventaris hotel secara efisien, termasuk stok bahan baku dapur, peralatan masak, housekeeping, dan fasilitas restoran.	Menjelaskan menggunakan sistem informasi untuk mengelola inventaris hotel secara efisien, termasuk stok bahan baku dapur, peralatan masak, housekeeping, dan fasilitas restoran	Criteria: • Ketepatan dalam menggunakan sistem informasi untuk mengelola inventaris hotel secara efisien, termasuk stok bahan baku dapur, peralatan masak, housekeeping, dan fasilitas restoran Non-test task: • Diskusi tentang menggunakan sistem informasi untuk mengelola inventaris hotel secara efisien, termasuk stok bahan baku dapur, peralatan masak, housekeeping, dan fasilitas restoran.	• Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri Mencari referensi	• Slide presentasi	1, 2, b, c, d		2 %
7		Menjelaskan	Criteria: • Ketepatan dalam	Metode: • Kuliah 30 menit	Metode: • Belajar mandiri	• 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	-7	-8	-9	-10	
	SUBCPMK 7 Mampu menganalisis sistem pelaporan hotel untuk menghasilkan data yang akurat, termasuk laporan food cost, waste management, dan kontrol stok dapur.	menganalisis sistem pelaporan hotel untuk menghasilkan data yang akurat, termasuk laporan food cost, waste management, dan kontrol stok dapur	menganalisis sistem pelaporan hotel untuk menghasilkan data yang akurat, termasuk laporan food cost, waste management, dan kontrol stok dapur <u>Non-test task:</u> • Ketepatan dalam menganalisis sistem pelaporan hotel untuk menghasilkan data yang akurat, termasuk laporan food cost, waste management, dan kontrol stok dapur	• Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)		• Video mengenai soto dindonesia	1, 2, a, b, c		3 %	
Ujian Tengah Semester (30%)										
8	SUBCPMK 8 Mampu mengevaluasi kelebihan dan kekurangan sistem informasi hotel serta memberikan rekomendasi peningkatan efisiensi dalam manajemen operasional restoran dan dapur hotel.	Menjelaskan mengevaluasi kelebihan dan kekurangan sistem informasi hotel serta memberikan rekomendasi peningkatan efisiensi dalam manajemen operasional restoran dan dapur hotel.	<u>Criteria:</u> • Ketepatan dalam mengevaluasi kelebihan dan kekurangan sistem informasi hotel serta memberikan rekomendasi peningkatan efisiensi dalam manajemen operasional restoran dan dapur hotel..	<u>Metode:</u> • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	<u>Metode:</u> • Belajar mandiri dengan menonton video berkaitan dengan materi pembelajaran.	• Slide Presentasi	1, 2, b, c, d		2 %	
			<u>Non-test task:</u> • Diskusi tentang kelebihan dan kekurangan sistem informasi hotel serta memberikan rekomendasi peningkatan efisiensi dalam manajemen operasional restoran dan dapur hotel..							

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
9	SUBCPMK 9 Mampu menganalisis bagaimana penggunaan sistem informasi dapat meningkatkan pengalaman pelanggan, termasuk sistem pemesanan digital dan self-ordering di restoran hotel.	Menjelaskan serta menganalisis bagaimana penggunaan sistem informasi dapat meningkatkan pengalaman pelanggan, termasuk sistem pemesanan digital dan self-ordering di restoran hotel.	• Ketrampilan dalam menganalisis bagaimana penggunaan sistem informasi dapat meningkatkan pengalaman pelanggan, termasuk sistem pemesanan digital dan self-ordering di restoran hotel..	• Kuliah 30 menit • Diskusi: 60 menit - TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri membaca artikel 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c		2 %
			Non-test task: • Diskusi tentang bagaimana penggunaan sistem informasi dapat meningkatkan pengalaman pelanggan, termasuk sistem pemesanan digital dan self-ordering di restoran hotel.						
10	SUBCPMK 10 Mampu mengevaluasi integrasi sistem informasi dengan strategi pemasaran digital, seperti reservasi online, loyalty program, dan promosi restoran berbasis data.	Menjelaskan serta mengevaluasi integrasi sistem informasi dengan strategi pemasaran digital, seperti reservasi online, loyalty program, dan promosi restoran berbasis data.	Criteria: • Ketrampilan dalam mengevaluasi integrasi sistem informasi dengan strategi pemasaran digital, seperti reservasi online, loyalty program, dan promosi restoran berbasis data..	• Kuliah 30 menit • Diskusi: 60 menit - TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri	• Slide Presentasi	1, 2, b, c, d		2 %
			Non-test task: • Diskusi tentang integrasi sistem informasi dengan strategi pemasaran digital, seperti reservasi online, loyalty program, dan promosi restoran berbasis data.						

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
11	SUBCPMK 11 Mampu mengevaluasi tren teknologi terbaru dalam sistem informasi perhotelan, termasuk digital menu, payment automation, dan AI dalam layanan restoran hotel.	Menjelaskan serta mengevaluasi tren teknologi terbaru dalam sistem informasi perhotelan, termasuk digital menu, payment automation, dan AI dalam layanan restoran hotel.	Criteria: Ketepatan dalam mengevaluasi tren teknologi terbaru dalam sistem informasi perhotelan, termasuk digital menu, payment automation, dan AI dalam layanan restoran hotel.	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 mengevaluasi tren teknologi terbaru dalam sistem informasi perhotelan, termasuk digital menu, payment automation, dan AI dalam layanan restoran hotel.						
12	SUBCPMK 12 Mampu merancang model sistem informasi hotel yang lebih efisien dan sesuai dengan kebutuhan industri perhotelan modern, termasuk integrasi dengan kitchen management system.	Menjelaskan serta merancang model sistem informasi hotel yang lebih efisien dan sesuai dengan kebutuhan industri perhotelan modern, termasuk integrasi dengan kitchen management system.	Criteria: Ketepatan dalam merancang model sistem informasi hotel yang lebih efisien dan sesuai dengan kebutuhan industri perhotelan modern, termasuk integrasi dengan kitchen management system.	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 model sistem informasi hotel yang lebih efisien dan sesuai dengan kebutuhan industri perhotelan modern, termasuk integrasi dengan kitchen management system.						

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	
			management system.							
	• Menjelaskan serta menganalisis bagaimana sistem informasi digunakan dalam manajemen restoran hotel, termasuk reservasi meja, pencatatan transaksi, dan kontrol stok bahan baku.	• Menjelaskan dan menganalisis bagaimana sistem informasi digunakan dalam manajemen restoran hotel, termasuk reservasi meja, pencatatan transaksi, dan kontrol stok bahan baku.	Criteria: Ketepatan dalam menganalisis bagaimana sistem informasi digunakan dalam manajemen restoran hotel, termasuk reservasi meja, pencatatan transaksi, dan kontrol stok bahan baku.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi . 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelum nya. 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d		2 %	
13			Non-test task: Bentuk kelompok, dan diskusi tentang bagaimana sistem informasi digunakan dalam manajemen restoran hotel, termasuk reservasi meja, pencatatan transaksi, dan kontrol stok bahan baku.							
	• Menjelaskan dan mengevaluasi penerapan sistem informasi dalam operasional dapur hotel, seperti perencanaan menu, food cost analysis, dan pengelolaan bahan makanan untuk efisiensi produksi	Criteria: Ketepatan dalam mengevaluasi penerapan sistem informasi dalam operasional dapur hotel, seperti perencanaan menu, food cost analysis, dan pengelolaan bahan makanan untuk efisiensi produksi	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi. 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video	• Slide Presentasi • Video “	1, 2, a, b, c, d		3 %		
14			Non-test task: Diskusi tentang penerapan sistem							

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penguasaan; [Estimasi Waktu]	Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)	
		Indicators	Criteria						
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
			informasi dalam operasional dapur hotel, seperti perencanaan menu, food cost analysis, dan pengelolaan bahan makanan untuk efisiensi produksi						
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 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 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 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