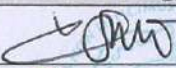


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM 2406.5
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 05.

Nama Mata Kuliah	: Manajemen Mutu Kuliner	Kode Mata Kuliah	: 4CMMK1
Semester	: 6 (Enam)	Rumpun Mata Kuliah	:
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Christina Koh, M.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Christina Koh, M.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
	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. 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. 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. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial. 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)
	- CPMK 1 Mampu merancang dan menerapkan sistem manajemen mutu untuk memastikan kualitas dan keamanan pangan di industri kuliner. - CPMK 2 Mampu mempraktikkan prinsip keberlanjutan dan tanggung jawab sosial dalam pengelolaan mutu produk kuliner.

	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																
	1. SUB CPMK 1 Mahasiswa mampu memahami tentang kontrak perkuliahan dan penjelasan rps mengenai manajemen mutu kuliner 2. SUB CPMK 2 Mahasiswa mampu menafsirkan hubungan antara manajemen mutu kuliner dengan keamanan pangan 3. SUB CPMK 3 Mahasiswa mampu memahami tentang jenis-jenis cemaran dan cara pencegahan penurunan mutu pangan 4. SUB CPMK 4 Mahasiswa mampu menganalisis permasalahan mutu pangan 5. SUB CPMK 5 Mahasiswa mampu memahami regulasi pangan dan peran dalam pengawasan mutu kuliner 6. SUB CPMK 6 Mahasiswa mampu memahami FQA (<i>Food Quality Assurance</i>) 7. SUB CPMK 7 Ujian Tengah Semester (UTS) 8. SUB CPMK 8 Mahasiswa mampu memahami tentang penerapan ISO 22.000:2018 pada mutu kuliner 9. SUB CPMK 9 Mahasiswa mampu memahami tentang penerapan HACCP pada mutu kuliner 10. SUB CPMK 10 Mahasiswa mampu memahami tentang penerapan FSMS pada mutu kuliner 11. SUB CPMK 11 Mahasiswa mampu memahami tentang penerapan PDCA pada mutu kuliner 12. SUB CPMK 12 Mahasiswa mampu memahami tentang TQM 13. SUB CPMK 13 Mahasiswa mampu memahami tentang TQM II 14. SUB CPMK 14 Mahasiswa mampu menganalisa manfaat pengawasan dan pengendalian mutu pangan 15. SUB CPMK 15 Mahasiswa mampu menganalisa pengukuran mutu pada produk pangan 16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester (UAS)																
	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
	CPMK1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
	CPMK2		V	V	V	V	V		V	V	V	V	V	V	V	V	
Diskripsi Singkat MataKuliah	Mata kuliah Manajemen Mutu Kuliner memberikan pemahaman komprehensif tentang prinsip-prinsip dan praktik dalam menjaga serta meningkatkan kualitas produk dan layanan di industri kuliner. Mahasiswa program studi Manajemen Kuliner akan mempelajari metode pengawasan mutu, standar keamanan pangan, serta implementasi sistem seperti HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) untuk memastikan produk kuliner yang dihasilkan memenuhi standar internasional. Selain itu, mata kuliah ini juga mengajarkan strategi untuk meminimalkan risiko, mengelola keluhan pelanggan, dan meningkatkan kepuasan pelanggan melalui pengendalian mutu yang konsisten. Sinergi antara manajemen mutu dan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk menciptakan produk yang tidak hanya lezat dan menarik, tetapi juga aman dan berkualitas tinggi, meningkatkan daya saing di pasar kuliner yang terus berkembang.																
Bahan Kajian MataPelajaran	1. Menerapkan prinsip- prinsip kontrol jasa boga (L55HDR00.073.2)																
References	Utama: 1. Kiran, 2016, <i>Total Quality Management, Key Concept and Case Studies</i>. BS Publications. Elsevier 2. Gaspersz, Vincent. 2011. Total Quality Management (untuk Praktisi Bisnis dan Industri)								Pendukung: a. Fandy Tjiptono, 2004. Total Quality (TQM), Penerbit Andi b. Sara Mortimore, Carol Wallace, 2013. HACCP A Practical Approach								
Media Pembelajaran	Software: 1. Windows, 2. Microsoft Word, 3. Microsoft Powerpoint, 4. Youtube, 5. VLC Player/ GOM Player.								Hardware: • Handout, Buku Referensi, makalah kelompok, LCD, PC, Laptop								

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	Mahasiswa mampu memahami tentang kontrak perkuliahan dan penjelasan rps mengenai manajemen mutu kuliner	1. Mahasiswa mampu memahami kontrak perkuliahan dan rps dengan baik 2. Mahasiswa mampu memahami konsep mata kuliah manajemen mutu kuliner	Criteria: • Ketepatan dalam memahami kontrak perkuliahan dan rps dengan baik • Ketepatan dalam memahami konsep mata kuliah manajemen mutu kuliner Non-test task: Diskusi tentang pentingnya manajemen mutu pada industri kuliner	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi	1, 2, a, b, c +	Mencari dan menganalisa suatu usaha kuliner yang telah mengaplikasikan manajemen mutu kuliner pada operasionalnya	2 %
2	Mahasiswa mampu menaiskan hubungan antara manajemen mutu kuliner dengan keamanan pangan	1. Mampu memahami dan menjelaskan korelasi antara manajemen mutu dengan keamanan pangan 2. Mampu memahami dan menjelaskan korelasi antara manajemen mutu dengan usaha kuliner	Criteria: • Ketepatan dalam menjelaskan korelasi antara manajemen mutu dengan keamanan pangan • Ketepatan dalam menjelaskan korelasi antara manajemen mutu dengan usaha kuliner Non-test task: Diskusi tentang manajemen mutu kuliner pada satu kasus	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c		2 %
3	Mahasiswa mampu memahami tentang jenis-jenis cemaran dan cara pencegahan penularan mutu pangan	1. Mampu memahami definisi cemaran pangan 2. Mampu memahami jenis-jenis cemaran	Criteria: • Ketepatan dalam menjelaskan definisi cemaran pangan • Ketepatan dalam mengklasifikasi jenis-jenis cemaran pada	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab • Video	1, b, c		2 %

[illegible]

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; Penugasan:		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian n(%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	Mahasiswa mampu memahami FQA (<i>Food Quality Assurance</i>)	1. Mampu memahami pengertian FQA (<i>Food Quality Assurance</i>) beserta ruang lingkungannya 2. Mampu memahami karakteristik mutu pada produksi industri pangan 3. Mampu memahami perkembangan metode serta jaminan mutu pada industri pangan	Ketepatan dalam menjelaskan definisi FQA (<i>Food Quality Assurance</i>) Ketepatan dalam menjelaskan karakteristik mutu pada produksi industri pangan Ketepatan dalam menjelaskan perkembangan metode serta jaminan mutu pada industri pangan Non-test task: Diskusi mengenai FQA (<i>Food Quality Assurance</i>)	• Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	• Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,	Contoh pelaksanaan FQA pada suatu usaha kuliner yang terdapat di Indonesia dan Luar Negara	3 %

Ujian Tengah Semester (30 %)

8	Mahasiswa mampu memahami tentang ISO2. Mampu memahami komponen ISO	1. Mampu memahami pengertian ISO 2. Mampu memahami peranan ISO dalam manajemen mutu kuliner 3. Mampu memahami peranan ISO dalam manajemen mutu kuliner 4. Mampu memahami penerapan ISO	Criteria: Ketepatan dalam menjelaskan ISO Ketepatan dalam menjelaskan komponen ISO Ketepatan dalam menjelaskan peranan ISO dalam manajemen mutu kuliner Non-test task: Diskusi Teknik Penerapan ISO pada Industri Kuliner	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		3 %
9	Mahasiswa mampu memahami tentang penerapan HACCP pada mutu kuliner	1. Mampu memahami pengertian HACCP 2. Mampu memahami penerapan sistem HACCP di industri pangan	Criteria: Ketepatan dalam menjelaskan HACCP Ketepatan dalam menjelaskan penerapan sistem HACCP di Industri Pangan Non-test task: Diskusi penerapan HACCP di Industri Kuliner (Hotel)	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		3 %
10	Mahasiswa mampu memahami tentang	1. Mampu memahami pengertian FSMS	Criteria: Ketepatan dalam menjelaskan HACCP Ketepatan dalam	Metode: • Kuliah • Diskusi	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		3 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; Pengasasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	penerapan FSMS pada mutu kuliner	Mampu memahami penerapan sistem FSMS di industri pangan	menjelaskan penerapan sistem HACCP di Industri Pangan <u>Non-test task:</u> Diskusi penerapan FSMS di Industri Kuliner (Hotel)	TM 1x (1x170)	Diskusi melalui forum (LMS)				
11	Mahasiswa mampu memahami tentang penerapan PDCA pada mutu kuliner	1. Mampu memahami pengertian PDCA 2. Mampu memahami penerapan sistem PDCA pada industri pangan 3.	<u>Criteria:</u> Ketepatan dalam Menjelaskan Suplementasi Pangan <u>Non-test task:</u> Diskusi Suplementasi Pangan	<u>Metode:</u> • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	<u>Metode:</u> • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	<u>Teks:</u> • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		3%
			<u>Criteria:</u> Ketepatan mahasiswa dalam menjelaskan konsep TOM beserta pendekatan dan penerapannya Ketepatan mahasiswa dalam memahami manfaat penerapan TQM pada sebuah usaha kuliner <u>Non-test task:</u> Diskusi kelompok berdasarkan konsep yang telah diberikan dosen	<u>Metode:</u> • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	<u>Metode:</u> • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	<u>Teks:</u> • Slide Presentasi • Diskusi dan Tanya Jawab	1, 2, a, b, c,	Mencari penelitian tentang Uji Organoleptik pada bahan baku makanan	4%
12-13	Mahasiswa mampu memahami tentang TOM (<i>Total Quality Management</i>)	1. Mahasiswa mampu memahami konsep TOM beserta pendekatan dan penerapannya 2. Mahasiswa mampu memahami manfaat penerapan TOM pada sebuah usaha kuliner							
14	Mahasiswa mampu menganalisa manfaat pengawasan dan pengendalian mutu pangan	1. Mampu memahami dan menjelaskan pengetahuan Tahapan Pengujian Organoleptik 2. Mampu mengetahui dan memahami mengetahui sarana dan prasarana uji organoleptik pangan 3. Mampu mengetahui dan mengaplikasikan	<u>Criteria:</u> Ketepatan dalam Menjelaskan Uji Organoleptik <u>Non-test task:</u> Diskusi Uji Organoleptik	<u>Metode:</u> • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	<u>Metode:</u> • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	<u>Teks:</u> • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,	Melakukan eksperimen tentang penerapan uji organoleptik pada bahan baku makanan	3%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian			Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengugasan; [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	-	
		pertiapan dalam Uji Organoleptik 4.							10	
15	Mahasiswa mampu menganalisa pengukuran mutu pada produk pangan	1. Mampu memahami dan menjelaskan hasil analisa pengukuran mutu pada produk pangan atau olahan 2. Mampu menjelaskan dengan secara lancar, jelas dan komunikatif pada hasil pengukuran mutu suatu produk pangan	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	1, 2, a, b, c, 			

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	RPS & Kontrak Perkuliahan, PPT	2%
Pertemuan 2	2%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 3	2%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 4	2%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 5	2%	Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 6	3%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	3%
Pertemuan 7	30%	Essay	Mid Test Paper	30%
Pertemuan 8	3%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel, PowerPoint Presentasi (PPT)+	3%
Pertemuan 9	3%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	3%
Pertemuan 10	3%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	3%
Pertemuan 11	3%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	3%
Pertemuan 12	4%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	4%
Pertemuan 13	4%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	4%
Pertemuan 14	3%	Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	3%
Pertemuan 15	4%	Presentasi Uji Organoleptik	Absensi, Form Penilaian Hasil Praktikum, Dokumentasi Produk	4 %
Pertemuan 16	30%	Essay	FinalTest Paper	30%
Total				100

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari hasil analisa industri kuliner tanpa manajemen mutu	Menjawab setengah (50%) dari hasil analisa industri kuliner tanpa manajemen mutu	Menjawab kurang dari 25 % dari hasil analisa industri kuliner tanpa manajemen mutu
Soal 2	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari permasalahan mutu pangan yang terdapat pada bisnis kuliner	Menjawab setengah (50%) dari permasalahan mutu pangan yang terdapat pada bisnis kuliner	Menjawab kurang dari 25 % dari permasalahan mutu pangan yang terdapat pada bisnis kuliner
Soal 3	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari jenis-jenis cemaran yang menyebabkan penurunan mutu	Menjawab setengah (50%) dari jenis-jenis cemaran yang menyebabkan penurunan mutu	Menjawab kurang dari 25 % dari jenis-jenis cemaran yang menyebabkan penurunan mutu
Soal 4	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari regulasi food quality assurance	Menjawab setengah (50%) dari regulasi food quality assurance	Menjawab kurang dari 25 % dari regulasi food quality assurance

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari analisa perbedaan industri dalam menerapkan standar ISO dan HACCP	Menjawab setengah (50%) dari analisa perbedaan industri dalam menerapkan standar ISO dan HACCP	Menjawab kurang dari 25 % dari hasil analisa perbedaan industri dalam menerapkan standar ISO dan HACCP
Soal 2	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari pemahaman siklus PDCA pada bisnis kuliner	Menjawab setengah (50%) dari pemahaman siklus PDCA pada bisnis kuliner	Menjawab kurang dari 25 % dari pemahaman siklus PDCA pada bisnis kuliner
Soal 3	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) pemahaman mengenai Total Quality Management	Menjawab setengah (50%) dari Total Quality Management	Menjawab kurang dari 25 % dari Total Quality Management
Soal 4	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari manfaat pengawasan dan	Menjawab setengah (50%) dari manfaat pengawasan dan	Menjawab kurang dari 25 % dari manfaat pengawasan dan pengendalian

		pengendalian mutu pada suatu industri kuliner	pengendalian mutu pada suatu industri kuliner	mutu pada suatu industri kuliner
--	--	---	---	----------------------------------