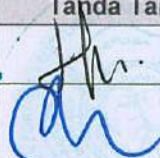
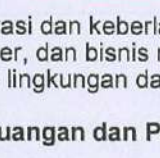
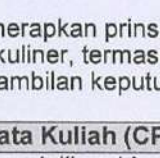


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Kode/No : CUM2406.9
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Tanggal : 01 Agustus
	MANAJEMEN KULINER	Revisi : 1
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Halaman : 09

Nama Mata Kuliah	: Pengendalian biaya II	Kode Mata Kuliah	: 3 CPB11
Semester	: 6 (Enam)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 3 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM. Par
Dosen Pengampu	: Hendra Syaiful, M.Tr, Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM. Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Hendra Syaiful, M. Tr, Par	Koordinator Mata Kuliah		
2. Pemeriksaan	Rosie Oktavia PR, MM. Par	Kaprodi Culinary Management		
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si.	Wadir I		
4. Penetapan	Siska Amalia Maldin, M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	S.A.I.		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	1. 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. 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	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1 Mampu menganalisis dan mengendalikan biaya operasional di industri kuliner untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas. 2. CPMK 2 Mampu menggunakan teknologi dalam pelaporan dan pengelolaan biaya yang efektif untuk mendukung pengambilan keputusan bisnis.
Capaian Pembelajaran	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	3. SUB CPMK 1 Memahami kontrak perkuliahan dan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) sebagai pemahana dasar konsep pengendalian biaya 4. SUB CPMK 2 Memahami konsep <i>Outlet atau Departemen Internal Transfer</i> dan penerapannya dalam operasional dapur. 5. SUB CPMK 3 Mengidentifikasi fungsi dan prosedur <i>Department Transfer</i> dalam manajemen operasional restoran dan hotel. 6. SUB CPMK 4 Memahami prinsip dan teknik manajemen <i>inventory</i> dalam operasional dapur untuk pengelolaan bahan baku yang efektif. 7. SUBCPMK 5 Mengidentifikasi fungsi dan prosedur manajemen <i>inventory</i> dan akuntabilitas dalam departemen kitchen 8. SUBCPMK 6 Mengidentifikasi <i>Forecasting</i> berdasarkan <i>Occupancy</i>, Mempersiapkan <i>Purchasing Kegiatan</i> dalam mengendalikan biaya operasional dapur 9. SUBCPMK 7 Menganalisa pemakaian <i>slow moving item</i> untuk reproduksi menjadi <i>revenue</i> 10. SUB CPMK 8 Mengidentifikasi penentuan harga pokok makanan karyawan

	sesuai dengan standar untuk memastikan efisiensi biaya operasional. 11. SUBCPMK 9 Ujian Tengah Semester 12. SUB CPMK 10 Memahami dan Mempresentasikan Alur pengendalian biaya di industri hotel bintang 13. SUB CPMK 11 Memahami alur kordinasi menetapkan <i>menu pricing</i> serta faktor-faktor yang mempengaruhi penentuan harga jual makanan. 14. SUB CPMK 12 Menilai efektivitas strategi harga makanan menggunakan <i>Index Goals Value</i> dalam perhitungan profitabilitas menu. 15. SUBCPMK 13 Menerapkan konsep <i>menu pricing</i> serta faktor-faktor yang mempengaruhi penentuan harga jual makanan. 16. SUBCPMK 14 Menganalisis metode penentuan harga makanan menggunakan <i>mark-up with accompaniment method</i>. 17. SUBCPMK 15 Memahami analisis <i>Cost-Volume-Profit (CVP)</i> untuk produk makanan tunggal dalam pengambilan keputusan bisnis kuliner. 18. 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
	CPMK1	V	V	V		
	CPMK2		V	V		
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Pengendalian Biaya 2 merupakan lanjutan dari mata kuliah Pengendalian Biaya yang lebih fokus pada penerapan strategi dan teknik lanjutan dalam mengelola dan mengendalikan biaya di sektor kuliner dan perhotelan. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa program studi Manajemen Kuliner akan mempelajari analisis biaya secara mendalam, termasuk biaya tetap, variabel, dan tak terduga yang muncul dalam operasional restoran, hotel, atau layanan kuliner lainnya. Mahasiswa akan diajarkan cara mengoptimalkan penggunaan sumber daya, melakukan perencanaan anggaran yang lebih efisien, serta mengembangkan kebijakan pengendalian biaya yang dapat meningkatkan profitabilitas dan mengurangi pemborosan. Sinergi antara pengendalian biaya dan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk mengelola bisnis kuliner secara lebih efisien dan menguntungkan, serta mempersiapkan mereka untuk menghadapi tantangan keuangan dalam industri kuliner yang kompetitif.					
Bahan Kajian Materi Pembelajaran	1. Mengelola Persediaan (I.55HDR00.201.2)					
References	Utama:		Pendukung:			
	1. Pengendalian biaya lanjutan Wiyasha, I.B.M.. 2011. F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran edisi dua. Yogyakarta: Andi Offset 2. Pengendalian biaya lanjutan ,Atun Yulianto, Ani Wijayanti, M.Faturrahman N.H.Wisnu Hadi Pengendalian biaya untuk hotel dan restoran		1. . Pengendalian biaya lanjutan Wiyasha, I.B.M.. 2011. F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran edisi dua. Yogyakarta: Andi Offset 2. 2. Pengendalian biaya lanjutan ,Atun Yulianto, Ani Wijayanti, M.Faturrahman N.H.Wisnu Hadi Pengendalian biaya untuk hotel dan restoran			
Media Pembelajaran	Software:		Hardware:			
	1. Windows 2. Ms. Office		• Handout • Buku referensi • PC/Laptop • Proyektor			

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	SUB CPMK 1	Memahami konsep dasar biaya dan pengendaliannya dalam industri restoran	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2	Diskusi tentang pengumpulan informasi dasar.	0%
			Menganalisis peran pengendalian biaya dalam meningkatkan profitabilitas	Metode:	Metode:				
			Non-test task:	Metode:	Metode:				
			Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Metode:	Metode:				
2	SUB CPMK 2	Memahami konsep FB Internal Transfer, mengidentifikasi jenis transfer dalam operasional Food & Beverage, serta menganalisis dampaknya terhadap pengendalian biaya.	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Menentukan strategi harga.	Diskusi tentang strategi penentuan harga.	3%: CPL 5-3%
			Mampu menjelaskan konsep dengan jelas, mencatat dan menghitung nilai transfer dengan akurasi ≥90%, serta mengevaluasi efektivitas sistem transfer dalam efisiensi biaya operasional.	Metode:	Metode:				
			Non-test task:	Metode:	Metode:				
			Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS	Metode:	Metode:				
3	SUB CPMK 3	Mampu membuat peramalan penjualan restoran.	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Menganalisis peramalan penjualan.	Diskusi tentang teknik forecasting.	3%: CPL 5-3%
			Akurasi dalam peramalan penjualan.	Metode:	Metode:				
			Non-test task:	Metode:	Metode:				
			Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode:	Metode:				

	operasional restoran dan hotel.	(2x45). Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS							
	SUB CPMK 4 Memahami prinsip dan teknik manajemen <i>inventory</i> dalam operasional dapur untuk pengelolaan bahan baku yang efektif.	Memahami konsep harga pokok makanan karyawan, menghitung biaya per porsi, serta menganalisis dampaknya terhadap pengendalian biaya operasional.	Criteria: Mampu menjelaskan konsep dengan jelas, menghitung harga pokok makanan karyawan dengan akurasi ≥90%, serta mengevaluasi efektivitas strategi pengendalian biaya makanan karyawan. Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS.	Metode: ■ Kuliah ■ Diskusi ■ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ■ Belajar mandiri ■ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Mengerjakan latihan pengelolaan kapasitas.		
4								Diskusi tentang pengelolaan kapasitas.	3%: CPL 5-3%
	SUBCPMK 5 Mengidentifikasi fungsi dan prosedur manajemen <i>inventory</i> dan akuntabilitas dalam departemen kitchen	Mampu melakukan kunjungan ke hotel, mengidentifikasi aspek operasional yang relevan dengan pengendalian biaya, dan menganalisis strategi yang diterapkan.	Criteria: Mampu menyusun laporan hasil kunjungan dengan analisis yang mendalam, mengidentifikasi dan menjelaskan strategi pengendalian biaya yang diterapkan di hotel, serta memberikan rekomendasi yang relevan.. Non-test task: Diskusi tentang metode	Metode: ■ Kuliah ■ Diskusi ■ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ■ Belajar mandiri ■ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Diskusi tentang metode analitik.		
5								Mengerjakan soal yang diberikan.	3%: CPL 5-3%
	SUBCPMK 6 Mengidentifikasi <i>asi</i> Forecasting berdasarkan <i>Occupancy</i> . Menpersiapkan <i>Purchasing</i>	Mampu mempresentasikan hasil kunjungan hotel secara jelas, mengidentifikasi aspek operasional penting, serta menganalisis pengendalian biaya	Criteria: Mampu menyampaikan pemaparan dengan struktur yang jelas, menggunakan data yang relevan, dan memberikan analisis serta rekomendasi	Metode: ■ Kuliah ■ Diskusi ■ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ■ Belajar mandiri ■ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3	Mengerjakan menu design	3%: CPL 5-3%

	Kegiatan dalam mengendalikan biaya operasional dapur	yang diterapkan di hotel.	yang berdasarkan observasi selama kunjungan hotel.						
			Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS						
			Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Presentasi kelompok yang telah mengerjakan tugas.			
7	SUBCPMK 7 Menganalisa pemakaian slow moving item untuk reproduksi menjadi revenue	Memahami konsep Prime Cost Mark-up dan Prime Ingredient Mark-up, menghitung harga jual menu dan bahan utama, serta menganalisis dampaknya terhadap profitabilitas restoran.	Metode: Mampu menjelaskan konsep dengan jelas, menghitung harga jual dengan akurasi ≥90%, serta memberikan rekomendasi yang relevan berdasarkan analisis mark-up pada menu dan bahan utama.	Non-test task: Diskusi tentang fungsi-fungsi yang ada.			Diskusi tentang fungsi pengendalian biaya.	1.5%: CPL 5-3%	
8	SUB CPMK 8 Mengidentifikasi asil penentuan harga pokok makanan karyawan sesuai dengan standar untuk memastikan efisiensi biaya operasional.	Memahami dan mengaplikasikan metode Contribution Margin Pricing dan Ratio Pricing dalam penentuan harga menu, serta menganalisis dampaknya terhadap profitabilitas restoran.	Metode: Mampu menghitung harga jual dengan menggunakan metode Contribution Margin Pricing dengan akurasi ≥90%, serta memberikan analisis dan rekomendasi harga yang optimal untuk meningkatkan keuntungan dan efisiensi operasional restoran..	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3	Diskusi tentang strategi pengendalian biaya	1.5%: CPL 5-3%
9	Ujian Tengah Semester			▪	▪				
10	SUB CPMK 10 Memahami dan mengaplikasikan		Metode: ▪ Kuliah	Metode: ▪ Belajar mandiri	Teks: • Slide	1, 2, 3, a	Melihat diskusi mahasiswa	3%: CPL 5-3%	

	Memrepresentasi kan Alur pengalaman biaya di industri hotel bintang	metode Ratio Pricing dan Simple Prime Cost dalam penentuan harga menu, serta menganalisis dampaknya terhadap pengendalian biaya dan profitabilitas restoran.	sales history yang digunakan untuk analisis pendapatan. Non-test task: Mampu menghitung harga jual menggunakan metode Ratio Pricing dan Simple Prime Cost dengan akurasi ≥90%, serta memberikan analisis yang jelas mengenai pemilihan metode yang paling sesuai untuk mencapai efisiensi biaya dan profitabilitas maksimal restoran.	▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	▪ Forum diskusi di LMS	Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	mengenai materi yang diberikan.
11	SUB CPMK 11 Memahami alur koordinasi menerapkan menu pricing serta faktor-faktor yang mempengaruhi penentuan harga jual makanan.	Memahami dan mengaplikasikan metode Rasio Pricing dan Simple Prime Cost dalam penentuan harga menu, serta menganalisis dampaknya terhadap pengendalian biaya dan profitabilitas restoran.	Criteria: Mampu menghitung harga jual menggunakan metode Ratio Pricing dan Simple Prime Cost dengan akurasi ≥90%, serta memberikan analisis yang jelas mengenai pemilihan metode yang paling sesuai untuk mencapai efisiensi biaya dan profitabilitas maksimal restoran.	▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Menyediakan studi kasus dari beberapa restoran. 1,5% CPL 5-3%
12	SUB CPMK 12 Menilai efektivitas strategi harga makanan menggunakan ngle Product, serta menganalisis dampaknya terhadap	Memahami dan mengaplikasikan Cost-Volume-Profit (CVP) Analisis untuk Si ngle Product, serta menganalisis dampaknya terhadap	Criteria: Mampu menghitung break-even point dan profitability menggunakan CVP Analysis untuk produk tunggal, serta memberikan	▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Memecahkan kasus yang terjadi di restoran. Mengerti mengenai cara menganalisis biaya 1,5% CPL 5-3%

produk makanan tunggal dalam pengambilan keputusan bisnis kuliner.							
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL KU1 – 2%; CPL KU4 – 3%; CPL KK6 – 17%; CPL P17-5%							

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	2%
Pertemuan 2	2%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	2%
Pertemuan 3	2%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	2%
Pertemuan 4	2%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	2%
Pertemuan 5	2%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	2%
Pertemuan 6	2%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	2%
Pertemuan 7	3%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	3%
Pertemuan 8	2%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	2%
Pertemuan 9	30%	Essay	LMS	30%
Pertemuan 10	2%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	2%
Pertemuan 11	2%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	2%
Pertemuan 12	2%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	2%
Pertemuan 13	2%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	2%
Pertemuan 14	2%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	2%
Pertemuan 15	3%	Criteria: Metode: Metode: Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	LMS	3%
Pertemuan 16	40%	Essay	LMS	40%
Total				100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester – Alur estimasi, pembelian , penerimaan dan penyimpanan bahan makanan

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Konsep Dasar		10%	5%	3%
		Analisis dilakukan dengan sangat mendalam, mengenai pengisian data form relevan dan akurat,	Analisis dilakukan dengan cukup baik, data relevan namun kurang mendalam, segmen pasar diidentifikasi namun tidak terlalu rinci.	Analisis dilakukan dengan kurang baik, data kurang relevan dan segmen pasar diidentifikasi secara umum saja.
Strategi Harga		10%	5%	3%
		Strategi harga disusun dengan sangat detail dan relevan, mempertimbangkan semua faktor yang mempengaruhi harga.	Strategi harga disusun dengan baik, namun kurang mempertimbangkan beberapa faktor yang mempengaruhi harga.	Strategi harga disusun dengan kurang baik, banyak faktor yang mempengaruhi harga tidak dipertimbangkan.
Forecasting Penjualan		40%	30%	20%
		Forecasting dilakukan dengan metode yang tepat, data yang digunakan akurat dan hasil forecasting realistis.	Forecasting dilakukan dengan metode yang cukup baik, namun data yang digunakan kurang akurat dan hasil forecasting agak kurang realistis.	Forecasting dilakukan dengan metode yang kurang tepat, data yang digunakan kurang akurat dan hasil forecasting tidak realistis.
Pengelolaan Kapasitas Restoran		40%	30%	20%
		Pengelolaan kapasitas dilakukan dengan sangat baik, mempertimbangkan semua faktor, dan menunjukkan efisiensi tinggi.	Pengelolaan kapasitas dilakukan dengan cukup baik, namun kurang mempertimbangkan beberapa faktor penting.	Pengelolaan kapasitas dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang tidak dipertimbangkan dan kurang efisien.
Penggunaan Data Analitik		Data analitik digunakan dengan sangat efektif dalam pengambilan keputusan, menunjukkan pemahaman yang	Data analitik digunakan dengan cukup baik dalam pengambilan keputusan, namun kurang mendalam dalam	Data analitik digunakan dengan kurang baik dalam pengambilan keputusan, menunjukkan pemahaman yang

		mendalam tentang data.	pemahamannya.	kurang mendalam tentang data.
--	--	------------------------	---------------	-------------------------------

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester – Presentasi PPT Laporan harian dan Laporan bulanan

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Pemahaman Konsep Dasar		30%	25%	20%
		Sangat memahami konsep dasar pengendalian biaya lanjutan dan dapat menjelaskan dengan sangat baik serta memberikan contoh yang relevan	Memahami konsep dasar pengendalian biaya lanjutan namun penjelasan kurang mendalam dan contoh yang diberikan cukup relevan	Memahami sebagian konsep dasar namun terdapat beberapa kekeliruan dalam penjelasan dan contoh kurang tepat
Strategi Penerapan		15%	10%	8%
		Analisis data sangat akurat, menggunakan metode yang tepat, dan mampu menarik kesimpulan yang relevan dengan konteks	Analisis data cukup akurat namun ada beberapa kesalahan dalam metode atau kesimpulan yang ditarik	Analisis data kurang akurat dengan beberapa kesalahan dalam metode dan kesimpulan yang tidak tepat
Penyajian Jawaban		30%	25%	20%
		Mengusulkan strategi penerapan yang sangat tepat berdasarkan analisis data dan teori yang sudah dipelajari	Mengusulkan strategi penerapan yang cukup tepat namun ada beberapa aspek yang kurang sesuai dengan analisis data dan teori	Mengusulkan strategi penerapan yang kurang tepat dengan banyak aspek yang tidak sesuai dengan analisis data dan teori
Practice: #2 Food reconsilition / Laporan bulanan Makanan		10%	8%	5%
		Berargumentasi dengan sangat baik, logis, dan mendukung argumen dengan data yang relevan serta teori yang sesuai	Berargumentasi dengan cukup baik namun terdapat beberapa argumen yang kurang didukung oleh data atau teori	Berargumentasi kurang baik dengan banyak argumen yang tidak didukung oleh data atau teori
Selling Practice: #3 Laporan Hasil Penjualan		15%	10%	8%
		Jawaban disajikan dengan sangat	Jawaban cukup baik namun	Jawaban kurang baik, tidak terstruktur dengan

		baik, terstruktur, jelas, dan mudah dipahami	kurang terstruktur dan ada beberapa bagian yang kurang jelas	banyak bagian yang tidak jelas
--	--	--	--	-----------------------------------