

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No :
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 02-02-2025
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : 1
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN	Halaman :

Nama Mata Kuliah	: Kewirausahaan	Kode Mata Kuliah	: 4KEN1
Semester	: 2 (Dua)	Rumpun Mata Kuliah	: Matakuliah Perilaku Berkarya (MPB)
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Dr. Rezki Alhamdi, M.Par
Dosen Pengampu	: Wahyudi Ilham, S.I.Kom, MM.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Dr. Rezki Alhamdi, M.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Wahyudi Ilham, S.I.Kom, MM.Par	Dosen		02/02/2025
2. Pemeriksaan	Dr. Rezki Alhamdi, M.Par	Ketua Program Studi		02/02/2025
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Wakil Direktur I		02/02/2025
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin, M.Pd	Direktur		02/02/2025
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPM-SAI	 	02/02/2025

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK					
	1. CPL 1 (S8) Mahasiswa Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri					
	2. CPL 2 (KU 2) Mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapanannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri					
	3. CPL 2 (P 1) Mahasiswa mampu Menguasai pengetahuan yang berhubungan dengan semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan					
	4. CPL 4 (KK 8) Mahasiswa Menciptakan suatu produk usaha di bidang makanan dan minuman					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
	1. Mahasiswa Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pelaksanaan pekerjaan Dalam bidang keahliannya secara mandiri Dengan memenuhi standar profesionalisme dan etika kerja (CPL 1 – S8)					
	2. Mahasiswa Menguasai konsep dan prinsip kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan Sebagai landasan untuk mengembangkan kemampuan dalam bidang makanan dan minuman Dengan menerapkan teori dan praktik secara relevan (CPL2 – KU 2)					
	3. Mahasiswa Memecahkan masalah pekerjaan yang sesuai dengan bidang keahlian terapanannya Dengan menggunakan pendekatan logis, inovatif, dan bertanggung jawab Secara mandiri untuk mencapai solusi yang efektif dan efisien (CPL3 – P1)					
	4. Mahasiswa Menciptakan suatu produk usaha di bidang makanan dan minuman, dengan menerapkan prinsip inovasi, kewirausahaan, dan keberlanjutan sehingga menghasilkan produk yang berkualitas, memiliki nilai jual, dan sesuai dengan kebutuhan pasar (CPL4 – KK8)					
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
1. Mahasiswa Menunjukkan sikap bertanggung jawab dalam melaksanakan tugas pekerjaan Dalam bidang keahlian makanan dan minuman secara mandiri Dengan memenuhi standar profesionalisme dan etika kerja yang berlaku (C1, A5) (CPMK1)						
2. Mahasiswa Mengidentifikasi prinsip kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan Sebagai landasan untuk mengembangkan kemampuan dalam bidang makanan dan minuman Dengan menggunakan literatur yang relevan dan studi kasus (C2, A4) (CPMK2)						
3. Mahasiswa Mempraktikkan teori dan prinsip kewirausahaan Dalam kegiatan pengembangan produk makanan dan minuman secara relevan Sehingga menghasilkan inovasi yang dapat diterapkan di industri makanan dan minuman (C3, A5) (CPMK4)						
4. Mahasiswa Menciptakan produk usaha makanan dan minuman Dengan menerapkan prinsip inovasi, kewirausahaan (C6, A5) (CPMK 4)						
5. Mahasiswa Mampu dan mengevaluasi serta Memecahkan masalah produk/operasional Dalam bidang makanan dan minuman dengan pendekatan logis, inovatif, dan bertanggung jawab Secara mandiri untuk mencapai solusi yang efektif, efisien, dan berkelanjutan (C5, A6) (CPMK 3)						
6. Mahasiswa Menciptakan produk usaha makanan dan minuman Dengan menerapkan prinsip inovasi, kewirausahaan, dan keberlanjutan Sehingga produk yang dihasilkan berkualitas tinggi, bernilai jual, dan sesuai kebutuhan pasar. (C6, A5) (CPMK 4)						
Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK						
	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6
CPMK1	V					
CPMK2		V				
CPMK3			V	V		
CPMK4						V
CPMK5					V	
CPMK 6						V
Diskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Kewirausahaan bertujuan membekali mahasiswa dengan sikap profesional, tanggung jawab, dan kemampuan inovatif dalam bidang makanan dan minuman. Mahasiswa akan mempelajari prinsip kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan, serta menerapkannya dalam					

	menciptakan produk usaha yang berkualitas, bernilai jual, dan sesuai kebutuhan pasar. Selain itu, mahasiswa dilatih untuk memecahkan masalah secara logis dan mandiri, memenuhi standar profesionalisme, dan menerapkan keberlanjutan dalam pengembangan usaha. Mata kuliah ini dirancang untuk membangun kompetensi berwirausaha di industri makanan dan minuman	
Bahan Kajian Mata Pelajaran	1. Pengertian konsep dasar kewirausahaan 2. karakteristik dan mindset entrepreneur 3. Informasi/peleuang suatu usaha 4. Studi Kelayakan Bisnis 5. Hak Kekayaan Intelektual 6. Kreativitas dan Inovatif 7. Kepemimpinan dan Etika dalam Wirausaha 8. Ujian Tengah Semester 9. Menjadi Wirausaha Sukses 10. Presentasi Analisis Studi Kelayakan 1 11. Presentasi Analisis Studi Kelayakan 2 12. Case Study 13. Proposal Business Plan 14. Evaluasi dan analisis Uji coba produk yang dihasilkan 15. Menganalisis Rekomendasi Perbaikan 16. Ujian Akhir Semester	
References	Utama:	Pendukung:
	1. Alexander Thian. (2021). Kewirausahaan. Yogyakarta: CV Andi Offset 2. Brillyanes Sanawiri & Mohammad Iqbal. (2018). Malang: Universitas Brawijaya Press 3. Rudi Syahriadi, dkk. (2022). Kewirausahaan dan Inovasi. Depok: Cita Semesta 4. Wahyudi Ilham, dkk. (2023). Studi Kelayakan Bisnis. Batam: Jurnal Mata Pariwisata 5. Ervan Susilowati. (2023). Hak Kekayaan Intelektual (HKI) di Indonesia: Teori dan Praktek. Padang: Takaza Innovatix Labs 6. Akbar Bahtiar, dkk. (2023). Etika Bisnis. Batam: Cendikia Mulia Mandiri 7. David J. Schwartz. (2016). The Magic of Thinking Big. London: Penguin Random House	8. Hanif Rani Iswari, dkk. (2023). Manajemen UMKM dan Kewirausahaan. Surabaya: Scopindo
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube	• Laptop • Proyektor

Mg Ke-	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria	Synchronous 5	Asynchronous 6			
1	2	3	4			7	8	9
1,2	Sub-CPMK 1,2 Mampu menjelaskan dasar kewirausahaan dan mengenali karakteristik jiwa seorang entrepreneur (C2, A3)	Mendeskripsikan dasar- dasar kewirausahaan, Memahami dan menjelaskan sifat dan kepribadian yang dimiliki oleh seorang wirausaha	Kriteria: Pemahaman tepat terhadap dasar-dasar kewirausahaan Mampu memahami dan menjelaskan ciri-ciri seorang wirausaha Teknik non-test: Diskusi tentang entrepreneur dan karakteristik wirausaha	- Kuliah - Diskusi dan Tanya Jawab [TM 2x (2x50)]		[1] Hal 3-7, [2] Hal 13-24		0%
3,4	Sub-CPMK 2 Mahasiswa mampu mempelajari dan mengidentifikasi peluang usaha melalui informasi dan studi kelayakan bisnis (C2, A3)	Menjelaskan dan mengidentifikasi asi informasi/peluang- peluang lahirnya suatu usaha Memahami dan mengerti berbagai aspek- aspek kelayakan bisnis serta mampu	Kriteria: Mampu memahami dan menjelaskan tentang memanfaatkan peluang usaha dari permasalahan, kebutuhan, keinginan, dan karena diciptakan serta Mampu mengukur tingkat kelayakan suatu bisnis dengan minimasi resiko Teknik Non	- Kuliah - Diskusi dan tanya jawab [TM 2x (2x50)]		[3] Hal 33-35 [4] Hal 58-66	Tugas-1 Menyusun/ membuat analisis studi kelayakan suatu produk usaha [PT+KM): (1+1) x (2x60)	5%

		membuat analisis studi kelayakan	Test: Diskusi tentang contoh-contoh peluang usaha dari permasalahan, kebutuhan, keinginan dan karena diciptakan serta Mampu mengukur tingkat kelayakan suatu bisnis dengan minimasi resiko					
5,6	Sub CPMK 2,3 Mahasiswa mampu membedakan jenis-jenis HKI dan menerapkan kreativitas dan inovatif (C3, A4)	menjelaskan perbedaan jenis-jenis HKI dan menerapkan pemikiran yang kreatif dan inovasi suatu produk usaha	Kriteria: Pemahaman mendalam tentang jenis-jenis Hak Kekayaan Intelektual dan pentingnya memiliki kreativitas dan inovasi Teknik non-test: Design poster	• Kuliah • Diskusi dan tanya jawab [TM 2x (2x50)]		[5] Hal 36-37 [1] Hal 25-35	Tugas-2 Membuat Design Poster dan mendaftarkan Hak Cipta ke Dirjen Kemenhum kam [PT+KM): (1+1) x (2x60)	5%
7	Sub CPMK 3 Mahasiswa dapat menerapkan jiwa Kepemimpinan dan Etika dalam Wirausaha (C3, A3)	Menerapkan atau mengaplikasikan sebagai pemimpin yang memiliki etika dalam wirausaha	Kriteria: Kemampuan dalam menjadi memimpin perusahaan dan etika wirausaha Teknik non-test: Diskusi tentang kepemimpinan dan pentingnya etika dalam wirausaha	• Kuliah • Diskusi dan tanya jawab [TM 1x (2x50)]		[6] Hal 129-142		0%

8	Ujian Tengah Semester (UTS)							30%
9	Sub CPMK 4 Mahasiswa dapat memilih usaha/produk apa yang diinginkan (C4, A5)	Memilih usaha/produk yang diinginkan	Kriteria: Kemampuan dalam memilih produk yang memiliki deferensial dan keunikan tersendiri Teknik non-test: Diskusi tanya jawab	- Kuliah - Self-Directed Learning [TM 1x (2x50)]		[7] Hal 9-15		0%
10,11	Sub-CPMK 4 Mahasiswa terampil dalam mempresentasi Analisis Studi Kelayakan usaha yang telah dipilih (C4, A5)	Mahasiswa terampil dalam mempresentasi Analisis Studi Kelayakan usaha yang telah dipilih	Kriteria: Terampil dalam mempresentasikan aspek-aspek studi kelayakan Teknik non-test: Presentasi	- Small Group Discussion - Diskusi - Praktik presentasi [TM 2x (2x50)]		Presentasi Analisis Kelayakan Usaha		5%
12,13	Sub-CPMK 4,5 Mahasiswa mampu memecahkan permasalahan dan memproyeksikan bisnis yang mereka jalankan (bisnis plan) (C5, A5)	Mahasiswa dapat memecahkan permasalahan yang terjadi pada suatu usaha dan memproyeksikan bisnis plan nya.	Kriteria: Memecahkan masalah utama dalam bisnis yang dijalankan dan memberikan Solusi serta menyusun proyeksi bisnis Teknik non-test: Proposal Bisnis Plan	- Kuliah - Study Case - Self-Directed Learning - Diskusi dan Tanya Jawab		[8] Hal 59-66	Tugas-3 Membuat Proposal Bisnis Plan	5%

14,15	Sub CPMK 5,6 Mahasiswa melaksanakan Evaluasi dan analisis Uji coba produk yang dihasilkan dan memperbaiki berdasarkan rekomendasi (C6, A5)	Mahasiswa melaksanakan evaluasi dan analisis uji coba produk yang di buat dan mempresentasikan di depan calon investor/pelanggan/pihak lain	Kriteria • Produk diuji coba dengan target pengguna sesuai. • Evaluasi berdasarkan masukan pengguna dan data uji coba • Penyampaian ide runtut, menarik, dan profesional. • Respons terhadap pertanyaan menunjukkan penguasaan materi. Teknik non-test: Presentasi	• Project-Based Learning • Role-Play & Simulation		Presentasi Produk		10%
16	UAS / Evaluasi Akhir Semester: melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa							40%

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	0%	Umpan balik hasil kuliah dalam tanya jawab	RPS & Kontrak Perkuliahan, PPT	0%
Pertemuan 2	0%	Umpan balik hasil kuliah dalam tanya jawab	Absensi, PPT, Rubrik Penilaian	0%
Pertemuan 3	2,5%	Umpan balik hasil kuliah dalam tanya jawab	Absensi, PPT, Rubrik Penilaian	2,5%
Pertemuan 4	2,5%	Umpan balik hasil kuliah dalam tanya jawab	Absensi, PPT, Rubrik Penilaian	2,5%
Pertemuan 5	2,5%	Formulir Checklist Observasi	Absensi, PPT, Rubrik Penilaian	2,5%
Pertemuan 6	2,5%	Formulir Checklist Observasi	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Lapangan	2,5%
Pertemuan 7	7,5%	Umpan balik hasil kuliah dalam tanya jawab	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	7,5%
Pertemuan 8	30%	Ujian Tengah Semester	Jawaban UTS	30%
Pertemuan 9	2,5%	Umpan balik hasil kuliah dalam tanya jawab	Absensi, PPT, Rubrik Penilaian	2,5%
Pertemuan 10	2,5%	Umpan balik hasil kuliah dalam tanya jawab	Absensi, PPT, Rubrik Penilaian	2,5%
Pertemuan 11	0%	Umpan balik hasil kuliah dalam tanya jawab	Absensi, PPT, Rubrik Penilaian	0%
Pertemuan 12	2,5%	Umpan balik hasil kuliah dalam tanya jawab	Absensi, PPT, Rubrik Penilaian	2,5%
Pertemuan 13	2,5%	Umpan balik hasil kuliah dalam tanya jawab	Absensi, PPT, Rubrik Penilaian	2,5%
Pertemuan 14	2,5%	Umpan balik hasil kuliah dalam tanya jawab	Absensi, PPT, Rubrik Penilaian	2,5%
Pertemuan 15	2,5%	Umpan balik hasil kuliah dalam tanya jawab	Absensi, PPT, Rubrik Penilaian	2,5%
Pertemuan 16	40%	Ujian Akhir Semester	Jawaban UAS	40%
Total				100

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1	10%	Menjawab sebagian besar dan lengkap dari pengertian (10 poin)	Menjawab sebagian besar dan cukup lengkap dari pengertian (5 poin)	Menjawab tidak lengkap dari pengertian (3 poin)
Soal 2	10%	Menjawab sebagian besar dan lengkap dari pengertian (10 poin)	Menjawab sebagian besar dan cukup lengkap dari pengertian (5 poin)	Menjawab tidak lengkap dari pengertian (3 poin)

Soal 3	10%	Menjawab sebagian besar dan lengkap dari pengertian (10 poin)	Menjawab sebagian besar dan cukup lengkap dari pengertian (5 poin)	Menjawab tidak lengkap dari pengertian (3 poin)
Soal 4	10%	Menjawab sebagian besar dan lengkap dari pengertian (10 poin)	Menjawab sebagian besar dan cukup lengkap dari pengertian (5 poin)	Menjawab tidak lengkap dari pengertian (3 poin)
Soal 5	10%	Menjawab sebagian besar dan lengkap dari pengertian (10 poin)	Menjawab sebagian besar dan cukup lengkap dari pengertian (5 poin)	Menjawab tidak lengkap dari pengertian (3 poin)
Soal 6	10%	Menjawab sebagian besar dan lengkap dari pengertian (10 poin)	Menjawab sebagian besar dan cukup lengkap dari pengertian (5 poin)	Menjawab tidak lengkap dari pengertian (3 poin)
Soal 7	10%	Menjawab sebagian besar dan lengkap dari pengertian (10 poin)	Menjawab sebagian besar dan cukup lengkap dari pengertian (5 poin)	Menjawab tidak lengkap dari pengertian (3 poin)
Soal 8	10%	Menjawab sebagian besar dan lengkap dari pengertian (10 poin)	Menjawab sebagian besar dan cukup lengkap dari pengertian (5 poin)	Menjawab tidak lengkap dari pengertian (3 poin)
Soal 9	10%	Menjawab sebagian besar dan lengkap dari pengertian (10 poin)	Menjawab sebagian besar dan cukup lengkap dari pengertian (5 poin)	Menjawab tidak lengkap dari pengertian (3 poin)
Soal 10	10%	Menjawab sebagian besar dan lengkap dari pengertian (10 poin)	Menjawab sebagian besar dan cukup lengkap dari pengertian (5 poin)	Menjawab tidak lengkap dari pengertian (3 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 even pariwisata	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan even pariwisata 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 even pariwisata	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan even pariwisata 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	Keakuratan standar resep memuat	Keakuratan standar resep memuat

		formulasi yang sangat jelas	kecukupan dan formulasi yang jelas	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