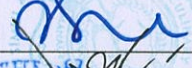


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2401.2
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 02

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

	5. SUB CPMK 5 Menganalisis peran warna dan tekstur dalam penyajian makanan untuk menciptakan keseimbangan estetika dan sensorik 6. SUB CPMK 6 Mengevaluasi aspek estetika dan komposisi plating berdasarkan prinsip seni kuliner dan daya tarik visual. 7. SUB CPMK 7 Menerapkan teknik penyajian makanan tradisional berdasarkan karakteristik budaya dan nilai historisnya. 8. SUB CPMK 8 Menganalisis teknik penyajian makanan asia serta mendemonstrasikan keunikan platting khas dari berbagai negara asia 9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester 10. SUB CPMK 10 Mengevaluasi teknik penyajian makanan khas eropa serta menerapkan teknik plating sesuai dengan standar kuliner eropa. 11. SUB CPMK 11 Merancang teknik penyajian makanan penutup yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan tekstur, warna, dan estetika. 12. SUB CPMK 12 Menganalisis kombinasi makanan dan minuman yang tepat berdasarkan prinsip pairing dalam gastronomi 13. SUB CPMK 13 Mengorganisis penyajian makanan dalam konsep buffet yang sesuai dengan tema dan kebutuhan acara 14. SUB CPMK 14 Mengevaluasi tren dan inovasi terbaru dalam desain penyajian makanan serta menerapkan konsep baru dalam presentasi hidangan 15. SUB CPMK 15 Merancang plating modern dan kreatif yang mengikuti perkembangan tren industri kuliner serta memperhatikan aspek estetika dan fungsionalitas. 16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester																																																																																																																																																																																											
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK <table><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>		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			
	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 Mata Kuliah	Mata kuliah Penyajian dan Desain Menu memberikan keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk merancang dan menyajikan menu yang menarik secara visual dan fungsional, yang sangat relevan bagi mahasiswa program studi Manajemen Kuliner. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari prinsip-prinsip desain menu, termasuk penggunaan warna, tipografi, dan layout yang dapat meningkatkan daya tarik dan pengalaman pelanggan. Selain itu, mahasiswa juga akan mempelajari bagaimana merancang menu yang memudahkan pemilihan makanan, mencerminkan konsep restoran, dan memaksimalkan keuntungan. Sinergi antara penyajian dan desain menu dengan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk mengembangkan menu yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga meningkatkan efisiensi operasional dan memperkuat identitas merek, memberikan pengalaman bersantap yang tak terlupakan bagi pelanggan.																																																																																																																																																																																											
Bahan Kajian Mata Pelajaran	1. Mengorganisir dan menyiapkan makanan (I.55HDR00.037.2) 2. Menyajikan makanan (I.55HDR00.038.2) 3. Menerima dan menyimpan persediaan (I.55HDR00.039.2)																																																																																																																																																																																											
References	Utama: 1. Industri jasa boga. 2016. Gadjah mada university press. Anggota IKAPI dan APPTI. 2. Manajemen tata boga. 2021. Anggota IKAPI. 3. Buku ajar industri tata boga. 2022. Penerbit NEM. https://www.google.co.id/boo Pendukung: a. https://www.unileverfoodsolutions.co.id/id/inspirasi-chef/tips-dan-trik-para-chef/8-cara-plating-makanan-buat-hidanganmu-jadi-menarik.html b. https://id.scribd.com/document/802549231/Teori-Yang-Mendasari-Pengembangan-Desain-Kuliner c. https://static.buku.kemdikbud.go.id/content/pdf/bukuteks/kurikulum21/Kuliner-KLS-X-Sem-1.pdf d. https://ncsaindonesia.com/web/mastering-the-art-of-culinary-plating/																																																																																																																																																																																											

	ks/edition/Buku_Ajar_Industri_Jasa_Boga/2PRcEAAAQB-AJ?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: Pengasasan: [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	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan definisi dari penyajian dan desain makanan - Ketepatan dalam pemahaman mengenai penting nya teknik penyajian dan desain makan yang baik dan menarik Non-test task: - Diskusi tentang faktor yang mempengaruhi estetika penyajian makanan. - Diskusi tentang sejarah dan perkembangan desain makanan	Metode: - Kuliah 60 menit - Tanya jawab 30 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari referensi mengenai bentuk penyajian dan desain makanan	Teks: - Slide Presentasi - Video	1, 2, a, b		2%
			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 di berbagai budaya - Diskusi tentang pengaruh pencahayaan terhadap tampilan makanan	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mengenali perbedaan konsistensi, keseimbangan warna, tekstur dan bentuk dalam suatu desain makanan.				
			Menjelaskan prinsip dasar yang perlu di pahami dalam penyajian makanan agar meningkatnya keestetika dan daya tarik visual hidangan.	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan serta memahami bagaimana	Metode: Ketepatan dalam Menjelaskan teknik dasar				
2	SUB CPMK 2 Menganalisis prinsip dasar dalam penyajian makanan untuk meningkatkan estetika dan daya tarik visual hidangan								2%
3	SUB CPMK 3								

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
	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 proses mendesain 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, mangku, 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 jeni makanan		1, 2, b, c		2 %
5		Menjelaskan definisi warna dan tekstur	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	SUB CPMK 5 Menganalisis peran warna dan tekstur dalam penyajian makanan untuk menciptakan keseimbangan estetika dan sensorik	dalam penyajian Menjelaskan peran 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 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.	Criteria: 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.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170) Metode: - Belajar mandiri - Mencari referensi mengenai konsep minimalis VS dekoratif dalam penyajian.	Slide presentasi		1, 2, b, c, d		2 %
		SUB CPMK 7 Menerapkan 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	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170) Metode: - 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; Pengasan; [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 Mengamalisis 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, c, d	Membenuk 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.	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 %
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 - Menjelaskan dan memahami prinsip dasar dalam penyajian makanan penutup	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: Pengasasan; [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 10 Merancang teknik penyajian makanan penutup yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan tekstur, warna, dan estetika. • Menjelaskan prinsip dasar dalam penyajian makanan penutup.	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	• Diskusi masing-masing mahasiswa menemukan 1 plating hidangan penutup yang kreatif menarik dan inovatif. 60 menit TM 1x (1x170)			1, 2, b, e, d		2 %
			•Diskusi tentang bagaimana praktik membuat plating makanan penutup yang menarik Non-test task:						
			Criteria:	Metode:	Metode:				
	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 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.	• Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	• 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			1, 2, a, b, c, 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	yang sesuai dengan tema dan kebutuhan acara.	• Ketepatan dalam menjelaskan zonasi, area makanan dan tata letak makanan pada acara besar. 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		catering				
			Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami konsep sustainable plating dalam industri kuliner Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi tentang inovasi dalam desain makanan dengan teknologi • Diskusi tentang pengaruh media sosial terhadap desain makanan	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi studi kasus tren desain makanan di restoran terkenal. 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelum nya. 80 menit					
13	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.								
14	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: • Ketepatan dalam Menyajikan kreatifitas dalam desain makanan yang kreatif mengikuti perkembangan zaman, sehingga menghasilkan hasil yang sesuai dengan aspek estetika dan fungsional Non-test task:	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi mengenai materi SUB CPMK 14 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang tren baru dalam penyajian dan desain makanan	• Slide Presentasi • Video “				

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasari; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synronous	Asynronous				
-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