



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (SEMESTER LESSON PLAN)

Nomor Dok	FRM/KUL/01/02
Nomor Revisi	03
Tgl. Berlaku	2022
Standar SPMI	3.4.2

Disusun oleh (<i>Prepared by</i>)	Diperiksa oleh (<i>Checked by</i>)	Disetujui oleh (<i>Approved by</i>)	Tanggal Validasi (<i>Valid date</i>)
Saeful Anwar, M.Par	Saeful Anwar, M.Par		

I. PENJABARAN BAHAN KAJIAN

- | | | | |
|--|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| 1. Fakultas (<i>Faculty</i>) | : | : | |
| 2. Program Studi (<i>Study Program</i>) | : Pengelolaan Perhotelan | Jenjang (<i>Grade</i>) | : S1 |
| 3. Mata Kuliah (<i>Course</i>) | : Praktikum Barista dan Bartender | SKS (<i>Credit</i>) | : 3 Semester (<i>Semester</i>): |
| 4. Kode Mata Kuliah (<i>Code</i>) | : 2212623010 | Sertifikasi (<i>Certification</i>) | : <input type="checkbox"/> Ya (<i>Yes</i>) <input type="checkbox"/> Tidak (<i>No</i>) |
| 5. Mata Kuliah Prasyarat (<i>Prerequisite</i>) | : | | |
| 6. Dosen Koordinator (<i>Coordinator</i>) | : Saeful Anwar, M.Par | | |
| 7. Dosen Pengampuh (<i>Lecturer</i>) | : Saeful Anwar, M.Par | ✓ Mandiri (<i>Personal</i>) | |
| 8. Capaian Pembelajaran (<i>Learning Outcomes</i>) | : | | |

Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) (<i>Programme Learning Outcomes</i>)	CPL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki pengetahuan operasional Restoran dan Bar di hotel 2. Memiliki pengetahuan sistem operasional serta tugas dan tanggung jawab di Restoran dan Bar 3. Memiliki pengetahuan serta membuat berbagai acara dan sajian di Restoran dan Bar 4. Memiliki pengetahuan pelayanan di bar, mengenal berbagai jenis minuman, serta praktek cara meracik berbagai minuman bagi tamu.
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) (<i>Course Learning Outcomes</i>)	CPMK	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menjelaskan operasional Restoran dan Bar di hotel 2. Mampu menerapkan sistem operasional serta tugas dan tanggung jawab di Restoran dan Bar 3. Mampu memahami serta membuat berbagai macam kegiatan event di Restoran dan Bar

4. Mampu menjelaskan pelayanan di bar, mengenal berbagai jenis minuman, serta praktek cara meracik berbagai minuman bagi tamu.

9. Deskripsi Mata Kuliah (*Course Description*)

Praktikum barista dan bartender adalah Mata kuliah yang mempelajari tentang Operasional barista dan bartender. Materi disajikan secara sistematis dengan mengulas operasional pelayanan restoran dan bar meliputi pengenalan peralatan dan pelayanan secara menyeluruh. Berbagai jenis peralatan diperkenalkan sebagai pengetahuan dasar yang harus dikuasai mahasiswa, sebelum mempelajari proses pelayanan. Materi pelayanan disajikan dari persiapan pelayanan, prosedur pelayanan, dan jenis- jenis pelayanan. Sedangkan materi bartending meliputi pelayanan di bar, mengenal berbagai jenis minuman, serta praktek cara meracik berbagai minuman bagi tamu.

10. Bahan Kajian (*Main Study Material*)

1. Pengenalan Restoran dan Bar
2. Pengenalan peralatan tata hidang
3. Jenis-jenis pelayanan restoran
4. Prosedur umum pelayanan di restoran
5. Bartending

11. Implementasi Pembelajaran Mingguan (*Implementation Process of weekly learning time*)

Minggu (Week)	Sub CPMK (Kemampuan akhir yang direncanakan) (Lesson Learning Outcomes)	Bahan Kajian/Materi Pembelajaran (Study Material)	Bentuk dan Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu] (Learning Method)	Sumber Belajar/ Referensi (Learning Resource)	Penilaian (Evaluation)		
					Indikator (Indicator) (Hard Skill dan Soft skill)	Kriteria & bentuk (Criteria)	Bobot nilai (%)
1	Memahami Restoran dan Bar 1	1. Pengertian Restoran dan Bar 2. Mengenal erabotan Restoran (Furniture)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): ✓ Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur <p>3 x 50 menit</p>	Idem Buku Sumber	Ketepatan menjelaskan Restoran dan Bar 1	Kehadiran, Diskusi, Tanya Jawab dan tugas	4

2	Memahami Restoran dan Bar 2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peralatan Tata Hidang 2. Polishing Peralatan Makan dan Minum 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): ✓ Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur <p>3 x 50 menit</p>	Idem Buku Sumber	Ketepatan tentang orientasi para supervisor terhadap perusahaan, bawahan, pelanggan dan pesaing	Kehadiran, Diskusi, Tanya Jawab dan tugas	3
3	Memahami tentang persiapan pelayanan 1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persiapan Diri 2. Persiapan Pelayanan Restoran (Pre Operation) 3. Membersihkan Restoran 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): ✓ Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur <p>3 x 50 menit</p>	Idem Buku Sumber	Ketepatan menjelaskan tentang persiapan pelayanan 1	Kehadiran, Diskusi, Tanya Jawab dan tugas	3
4	Memahami tentang persiapan pelayanan 2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mempersiapkan Linen 2. Mempersiapkan Meja Persediaan (Side Station) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): ✓ Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur <p>3 x 50 menit</p>	Idem Buku Sumber	Ketepatan menjelaskan tentang persiapan pelayanan 2	Kehadiran, Diskusi, Tanya Jawab dan tugas	3
5	Memahami Jenis-Jenis Pelayanan Restoran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tipe Pelayanan Berdasar Kategori Hotel 2. Jenis Pelayanan secara Umum 3. Pelayanan Berdasarkan Cara Penyajian 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): ✓ Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur <p>3 x 50 menit</p>	Idem Buku Sumber	Ketepatan menjelaskan Jenis-Jenis Pelayanan Restoran	Kehadiran, Diskusi, Presentasi dan tugas Lapangan/ Observasi (Sequence of Service)	5

6	Memahami Prosedur Umum Pelayanan Di Restoran 1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep Pelayanan (Sequence of Service) 2. Teknik Dasar Pelayanan 3. Teknik Crumbing Down 4. Teknik Clear Up 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): ✓ Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur <p>3 x 50 menit</p>	Idem Buku Sumber	Ketepatan menjelaskan Prosedur Umum Pelayanan Di Restoran 1	Kehadiran, Diskusi, Tanya Jawab dan tugas	3
7	Memahami Prosedur Umum Pelayanan Di Restoran 2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanan Kamar (Room Service) 2. Room Service Sequence 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): ✓ Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur <p>3 x 50 menit</p>	Idem Buku Sumber	Ketepatan menjelaskan tentang Prosedur Umum Pelayanan Di Restoran 2	Kehadiran, Diskusi, Presentasi dan tugas Lapangan/ Observasi	5
8	Memahami Materi Pertemuan 1-7	UJIAN TENGAH SEMESTER	PROYEKSI VIDEO 6 x 120 menit	Referensi Materi pertemuan 6	Ketepatan Materi Pertemuan 6	Kehadiran dan tugas	20
9	Memahami tentang Bartending	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian Bartender 2. Job Desk Bartender 3. Bartender Karir 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): ✓ Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur <p>3 x 50 menit</p>	Idem Buku Sumber	Ketepatan menjelaskan tentang Bartending	Kehadiran, Diskusi, Tanya Jawab dan tugas	3
10	Memahami tugas tugas-tugas Operasional	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pre Opening 2. During Opening 3. After opening 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): ✓ Belajar Mandiri dan Tugas 	Idem Buku Sumber	Ketepatan tentang tugas-tugas Operasional	Kehadiran, Diskusi, Tanya Jawab dan tugas	3

			Terstruktur 3 x 50 menit				
11	Memahami minuman Non Alkohol	1. Beer 2. Wine, 3. Wisky 4. Brandy & GIN 5. Shake 6. Rum	Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur 3 x 50 menit	Idem Buku Sumber	Ketepatan tentang jenis minuman Alkohol	Kehadiran, Diskusi, Tanya Jawab dan tugas	3
12	Memahami Minuman Non Alkohol	1. Mineral Water 2. Refreshing 3. Tall Drink 4. Nourishing 5. Apperitif	✓ Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): ✓ Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur 3 x 50 menit	Idem Buku Sumber	Ketepatan tentang jenis minuman Non Alkohol	Kehadiran, Diskusi, Tanya Jawab dan tugas	3
13	Memahami Peran Barista	1. <i>Opening</i> 2. <i>Interaction</i> 3. <i>Taking Order</i> 4. <i>Inventarisasi</i> 5. <i>Closing</i>	✓ Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): ✓ Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur 3 x 50 menit	Idem Buku Sumber	Ketepatan tentang Peran Barista	Kehadiran, Diskusi, Tanya Jawab dan tugas	3
14	Memahami Minuman Cocktail	1. Preparation 2. Standard Receipt 3. Stocking 4. <i>Inventarisasi</i> 5. <i>Closing</i>	6. Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): 7. Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur 3 x 50 menit	Idem Buku Sumber	Ketepatan tentang Minuman Cocktail	Kehadiran, Diskusi, Presentasi dan tugas Lapangan/ Observasi	6

15	Memahami tentang minuman Mocktail	1. Preparation 2. Standard Receipt 3. Stocking 4. <i>Inventarisasi</i> 5. <i>Closing</i>	✓ Presentasi, Role play, dan Diskusi (Zoom / Online): ✓ Belajar Mandiri dan Tugas Terstruktur 3 x 50 menit	Idem Buku Sumber	Ketepatan tentang minuman Mocktail	Kehadiran, Diskusi, Tanya Jawab dan tugas	3
Memahami Materi Supervisi di Hospitality Industry		UJIAN AHIR SEMESTER	LATIHAN TERTULIS 6 x 120 menit	Referensi Materi pertemuan 9-15	Ketepatan Materi Pertemuan 9-15	Kehadiran dan tugas	30

CPL	CPMK	MBKM	Observasi (Praktek)	Unjuk Kerja (Presentasi)	Tugas	Tes Tertulis			Total
						Kuis	UTS	UAS	
CPL	CPMK-				15	20	20		55
	CPMK				15			30	45
100	Total								100

Daftar Referensi:

1. M. Faturrahman Nurul Hakim; Ani Wijayanti. Operasional Restoran Dan Bar, Graha Ilmu Yogyakarta, 2020
2. Richard Sihite, Food and service, 2000
3. Soekresno, I.N.R. Pendit ; disunting oleh Maria Elvire, Intarina Hardiman, Petunjuk praktek pramusaji food & beverage service Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 1996