



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
(*SEMESTER LESSON PLAN*)

Nomor Dok : FRM/KUL/01/02

Nomor Revisi : 01

Tgl. Berlaku :

Klausa ISO : 7.5.1 & 7.5.5

Disusun oleh (<i>Prepared by</i>)	Diperiksa oleh (<i>Checked by</i>)	Disetujui oleh (<i>Approved by</i>)	Tanggal Validasi (<i>Valid date</i>)
	Nurvia Nathasya S.E.,M.M.Par	Dr. A. Yani Ranius, M.M.	

Penjabaran bahan kajian

- | | | | |
|--|--------------------------|--|--|
| 1. Fakultas (<i>Faculty</i>) | : Vokasi | Jenjang (<i>Grade</i>) | : D-4 |
| 2. Program Studi (<i>Study Program</i>) | : Pengelolaan Perhotelan | SKS (<i>Credit</i>) | : 3 sks Semester (<i>Semester</i>) : 1 |
| 3. Mata Kuliah (<i>Course</i>) | : TATA HIDANG DASAR | Sertifikasi (<i>Certification</i>) | : <input type="checkbox"/> Ya (<i>Yes</i>) <input checked="" type="checkbox"/> Tidak (<i>No</i>) |
| 4. Kode Mata Kuliah (<i>Code</i>) | : | | |
| 5. Mata Kuliah Prasyarat (<i>Prerequisite</i>) | : | | |
| 6. Dosen Koordinator (<i>Coordinator</i>) | : | | |
| 7. Dosen Pengampuh (<i>Lecturer</i>) | : | <input type="checkbox"/> Tim (<i>Team</i>) | <input checked="" type="checkbox"/> Mandiri (<i>Personal</i>) |
| 8. Capaian Pembelajaran (<i>Learning Outcomes</i>) | : | | |

Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) (<i>Programme Learning Outcomes</i>)	CPL-03 CPL_04	Lulusan bertaqwa kepada Tuhan YME, menjunjung tinggi etika dan moral, memiliki sikap jujur, bertanggung jawab, kemandirian dan kewirausahaan serta memahami ilmu manajemen perhotelan.
--	----------------------	--

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) (Course Learning Outcomes)	CPMK-1 CPMK-2	Mampu memahami dan menyelesaikan permasalahan pada studi kelayakan bisnis pada bidang pariwisata dan perhotelan Mampu mengidentifikasi peluang dan tantangan dalam bisnis pariwisata khususnya dibidang perhotelan
SUB-CPMK	SUBCPMK1 SUBCPMK2 SUBCPMK3 SUBCPMK4 SUBCPMK5 SUBCPMK6 SUBCPMK7 SUBCPMK8	1. Mampu menjelaskan ruang lingkup tata hidang. 2. Mampu menjelaskan personalia Food And Beverages Service. 3. Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan. 4. Mampu memahami perlengkapan tata hidang. 5. Mampu menyiapkan area restoran. 6. Mampu menerapkan etika dalam perjamuan makan internasional. 7. Mampu memproses Transaksi Keuangan 8. (Food And Beverages Service) berdasarkan sistem penyajian makanan
Matriks Sub-CPMK terhadap CPL dan CPMK	SUB-CPMK	CPL-
		CPMK-1
		CPMK-2
	SUBCPMK 1	✓
	SUBCPMK 2	✓
	SUBCPMK 3	✓
	SUBCPMK 4	✓
	SUBCPMK 5	
	SUBCPMK 6	✓
	SUBCPMK 7	✓
	SUBCPMK 8	✓

9. Deskripsi Mata Kuliah (Course Description)

Mata kuliah ini membahas tentang pemahaman dan ketrampilan dalam pelayanan makanan dan minuman. Mata kuliah ini terdiri dari 1 Sks teori dan 2 Sks praktek yang membahas : Konsep dan ruang lingkup tata hidang, personalia food and beverage service, perlengkapan tata hidang, penyiapan area restoran, penerapan pengetahuan menu hidangan dan etika dalam perjamuan makan , penerapan pelayanan makanan dan minuman (food and beverage service) Pembelajaran dilakukan dengan metode ceramah, Tanya jawab, diskusi, demonstrasi, latihan, role play/simulasi. Penilaian terdiri dari partisipasi/keaktifan dalam kuliah, tugas mandiri, latihan/praktek dan ujian akhir semester.

Bobot (SKS)	Komponen*	Persentase	Bobot Kredit (SKS)	Konversi Kredit ke Jam (dalam 14 pertemuan)**
	Kuliah	30 %	0,9%	10,5 jam
	Presentasi Kelompok	10 %	0.3%	3,5 Jam
	Praktikum	60%	1,8%	21 Jam

	Total	100 %	3	35 jam
*Tidak termasuk tugas terstruktur dan tugas mandiri **[(Bobot SKS x 50 menit) x 14 pertemuan]/60				

10. Bahan Kajian (*Main Study Material*)

- a. Ruang lingkup tata Hidang
 - 1) Pengertian tata hidang
 - 2) Fungsi tata hidang
 - 3) Tujuan tata hidang
- b. Personalia Food and Beverages Service
 - 1) Penjelasan kualifikasi petugas pramusaji
 - 2) Penjelasan prformance yang harus dimiliki oleh pramusaji
 - 3) Penjelasan hal-hal yang harus dilakukan dalam pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan kerja)
- c. Pengetahuan menu hidangan
 - 1) . Menjelaskan Pengertian Menu
 - 2) Menjelaskan Struktur Menu
 - 3) Menyebutkan Jenis Menu
 - 4) Menyebutkan Sifat Menu
 - 5) Menyebutkan Menu menurut waktu penyajian
 - 6) Menjelaskan Dasar-dasar penyusunan menu
 - 7) Menjelaskan Cara penulisan menu
 - 8) Menjelaskan Spesifikasi penampilan hidangan.
- d. Perlengkapan tata hidang.
- e. Area restoran.
- f. Etika dalam perjamuan makan internasional.
 - 1) Menerapkan tata cara makan
 - 2) Menerapkan Cara Menggunakan peralatan makan
 - 3) Menerapkan Cara Menyantap hidangan
- g. Transaksi Keuangan
 - 1) Memproses tanda terima dan pembayaran
 - 2) Memindahkan taking order dan mengisi format bill
 - 3) Mampu mencocokkan Bill
- h. (Food And Beverages Service) berdasarkan sistem penyajian makanan

1) System penyajian makanan di restoran American Service

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 (Learning Resource)	Penilaian (Evaluation)		
					Indikator (Indicator)	Kriteria & bentuk (Criteria)	Bobot (%)
1	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang proses pembelajaran yang akan dilaksanakan dan kompetensi yang akan di kembangkan pada mahasiswa.	Pendahuluan: Penjelasan umum mengenai ruang lingkup, pokok bahasan proses pembelajaran, etika/ kontrak perkuliahan. Penjelasan juga menyangkut peran mahasiswa dan dosen dalam pembelajaran berbasis kompetensi	Kuliah dan diskusi e-learning	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016; Kasmir, Jakfar. 2013; Studi Kelayakan Bisnis	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
2	. Mampu menjelaskan ruang lingkup tata hidang.	Ruang lingkup tata Hidang 1) Pengertian tata hidang 2) Fungsi tata hidang 3) Tujuan tata hidang	Kuliah dan diskusi e-learning	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016; Kasmir, Jakfar. 2013; Studi Kelayakan Bisnis	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
3	Mampu menjelaskan personalia Food And Beverages Service.	Personalia Food and Beverages Service 1) Penjelasan kualifikasi petugas pramusaji 2) Penjelasan	Kuliah dan diskusi e-learning	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016;	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%

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 (Learning Resource)	Penilaian (Evaluation)		
					Indikator (Indicator)	Kriteria & bentuk (Criteria)	Bobot (%)
		prformance yang harus dimiliki oleh pramusaji		Kasmir, Jakfar. 2013; Studi Kelayakan Bisnis			
4	Mampu menjelaskan personalia Food And Beverages Service.	Ruang lingkup tata Hidang: Tujuan tata hidang	Kuliah dan diskusi e-learning	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016; Kasmir, Jakfar. 2013; Studi Kelayakan Bisnis	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
5	Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan.	Pengetahuan menu hidangan 1) Menjelaskan Pengertian Menu 2) Menjelaskan Struktur Menu 3) Menyebutkan Jenis Menu	Kuliah dan diskusi e-learning	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016; Kasmir, Jakfar. 2013; Studi Kelayakan Bisnis	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
6	Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan.	Pengetahuan menu hidangan 4) Menyebutkan Sifat Menu 5) Menyebutkan Menu menurut waktu penyajian	Kuliah dan diskusi e-learning	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016; Kasmir, Jakfar.	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%

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 (Learning Resource)	Penilaian (Evaluation)		
					Indikator (Indicator)	Kriteria & bentuk (Criteria)	Bobot (%)
				2013; Studi Kelayakan Bisnis			
7	Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan.	Pengetahuan menu hidangan 6) Menjelaskan Dasar-dasar penyusunan menu 7) Menjelaskan Cara penulisan menu 8) Menjelaskan Spesifikasi penampilan hidangan	Kuliah dan diskusi e-learning	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016; Kasmir, Jakfar. 2013; Studi Kelayakan Bisnis	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
8	Ujian Tengah Semester (UTS)						
9	Mampu memahami perlengkapan tata hidang.	Perlengkapan tata hidang. i.	Kuliah dan diskusi e-learning	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016; Kasmir, Jakfar. 2013; Studi Kelayakan Bisnis	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%
10	Mampu menyiapkan area restoran.	Area restoran.	e-learning, Diskusi, tanya jawab	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016; Kasmir, Jakfar.	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%

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 (Learning Resource)	Penilaian (Evaluation)		
					Indikator (Indicator)	Kriteria & bentuk (Criteria)	Bobot (%)
				2013; Studi Kelayakan Bisnis			
11	Mampu menerapkan etika dalam perjamuan makan internasional.	Etika dalam perjamuan makan internasional. 4) Menerapkan tata cara makan 5) Menerapkan Cara Menggunakan peralatan makan 6) Menerapkan Cara Menyantap hidangan	e-learning, Diskusi, tanya jawab	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016; Kasmir, Jakfar. 2013; Studi Kelayakan Bisnis	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%
12	Mampu memproses Transaksi Keuangan	j. Transaksi Keuangan 4) Memproses tanda terima dan pembayaran 5) Memindahkan taking order dan mengisi format bill 6) Mampu mencocokkan Bill	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016; Kasmir, Jakfar. 2013; Studi Kelayakan Bisnis	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%
13	Mampu memproses Transaksi Keuangan	(Food And Beverages Service) berdasarkan sistem penyajian makanan	e-learning, Diskusi, tanya jawab	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016; Kasmir, Jakfar.	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	5%

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 (Learning Resource)	Penilaian (Evaluation)		
					Indikator (Indicator)	Kriteria & bentuk (Criteria)	Bobot (%)
				2013; Studi Kelayakan Bisnis			
14	(Food And Beverages Service) berdasarkan sistem penyajian makanan		e-learning, Diskusi, tanya jawab	Phil Janianto, 2013; Pariwisata Indonesia Suad Husna, Suwarso Muhammad. 2017; Dedi, Nurdin. 2016; Kasmir, Jakfar. 2013; Studi Kelayakan Bisnis	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%
15	Kuis						
16	Ujian Akhir Semester (UAS)						

12. Pengalaman Belajar Mahasiswa (Student Learning Experiences)

Pembelajaran yang dilakukan secara *contextual* dan *discovery*, untuk menyelesaikannya dilakukan secara studi kasus (soal latihan) dalam bentuk *hardskill* dan *softskill*.

13. Kriteria dan Rubrik Penilaian (Criteria and Evaluation)

CPL	CPMK	MBKM	Observasi (Praktek)	Unjuk Kerja (Presentasi)	Tugas	Tes Tertulis			Tes Lisan (Tgs Kel)
						Kuis	UTS	UAS	
CPL-04	CPMK-1				√	√	√		
	CPMK-2				√			√	√

CPL	CPMK	Tahap Penilaian	Teknik Penilaian	Instrumen	Kriteria	Bobot
-----	------	-----------------	------------------	-----------	----------	-------

CPL-04	CPMK-1	Perkuliahan Sebelum UTS	Tugas Tertulis Praktikum	Rubrik	Kelengkapan Berkas dan Kelengkapan Jawaban	20%
		Quis	Ujian Tertulis			10%
		UTS	Ujian Tertulis			20%
	CPMK-2	Perkuliahan Setelah UTS	Tugas Tertulis Praktikum	Rubrik	Kelengkapan Berkas dan Kelengkapan Jawaban	20%
		Tugas Kelompok	Tes Lisan			10%
		UAS	Ujian Tertulis			20%

Rubrik Penilaian Tugas Kelompok

Aspek	Sangat Kurang	Kurang	Cukup	Baik	Sangat Baik
	< 20	20 – 40	41 – 60	61 – 80	> 80
Presentasi:					
Gaya Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Pembicara cemas dan tidak nyaman, dan membaca berbagai catatan daripada berbicara. ➢ Pendengar sering diabaikan. ➢ Tidak terjadi kontak mata karena pembicara lebih 	Berpatokan pada catatan, tidak ada ide yang dikembangkan di luar catatan, suara monoton.	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Secara umum pembicara tenang, tetapi dengan nada yang datar dan cukup sering bergantung pada catatan. ➢ Kadang kala kontak mata dengan pendengar 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Pembicara tenang dan menggunakan intonasi yang tepat, berbicara tanpa bergantung pada catatan, dan berinteraksi secara intensif dengan pendengar. ➢ Pembicara selalu 	Berbicara dengan semangat, menularkan semangat dan antusiasme pada pendengar.
Isi Presentasi	Isi menyedihkan pendengar.	Isi yang disampaikan terlalu umum sehingga tidak menambah wawasan bagi pendengar.	Isi disampaikan dengan akurat tapi tidak lengkap.	Isi disampaikan dengan akurat dan lengkap, sehingga pendengar mendapat wawasan baru.	Isi disampaikan dengan sangat akurat dan lengkap, sehingga dapat menggugah pendengar untuk
Laporan:					
Komponen yang harus ada: 1. Latar Belakang 2. Perancangan 3. Hasil &	Menuliskan sebagian komponen yang diminta dan banyak yang kurang tepat.	Menuliskan sebagian komponen yang diminta tapi sebagian kurang benar.	Menuliskan semua komponen yang diminta tapi banyak yang kurang tepat.	Menuliskan semua komponen yang diminta tapi sebagian kurang benar.	Menuliskan semua komponen yang diminta dengan baik dan benar.

Aspek	Sangat Kurang	Kurang	Cukup	Baik	Sangat Baik
	< 20	20 – 40	41 – 60	61 – 80	> 80
Total					

14. Pembobotan Asesmen Terhadap CPL dan CPMK

CPL	CPMK	MBKM	Observasi (Praktek)	Unjuk Kerja (Presentasi)	Tugas	Tes Tertulis			Tes Lisan (Tgs Kel)	Total
						Kuis	UTS	UAS		
CPL-04	CPMK-1				11,5	15	25			51,5
CPL-04	CPMK-2				3,5			30	15	48,5
Jumlah Total										100

Distribusi Pembobotan Asesmen Tugas

No.	Bentuk Asesmen	CPL-04		Total
		CPMK-1	CPMK-2	
1	Tugas 1	1,5 %		1,5 %
2	Tugas 2	1,5 %		1,5 %
3	Tugas 3	1,5 %		1,5 %
4	Tugas 4	1,5 %		1,5 %
5	Tugas 5	1,5 %		1,5 %
6	Tugas 6	2 %		2 %
7	Tugas 7	2 %		2 %
8	Tugas 8		1,5 %	1,5 %
9	Tugas 9		2 %	2 %
10	Tugas Kelompok		15 %	15 %
Total Bobot Tugas		11,5 %	18,5	30 %