

	Universitas Negeri Surabaya Fakultas Vokasi Program Studi D4 Tata Boga					Kode Dokumen																																	
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER																																						
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan																																
Manajemen Dasar	6230502140		T=2	P=0	ECTS=3.18	2	8 Desember 2025																																
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																	
	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.		Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.			LILIS SULANDARI																																	
Model Pembelajaran	Case Study																																						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																						
	CPL-3	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan																																					
	CPL-5	Mampu menunjukkan pemahaman konsep manajemen, komunikasi, literasi global, bahan makanan, kesehatan, dan pariwisata																																					
	CPL-6	Mampu menerapkan multidisipliner ilmu dengan mengintegrasikan teknologi modern (IPTEKS) dalam menghasilkan produk seni kuliner, prototipe/desain produk, dan menyusun laporan pertanggungjawaban																																					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																						
	CPMK - 1	Memahami konsep dasar organisasi dan manajemen																																					
	CPMK - 2	Menganalisis peran manajerial dalam organisasi																																					
	CPMK - 3	Menganalisis Lingkungan dan Budaya Organisasi, serta tanggung jawab dan Etika Manajemen																																					
	CPMK - 4	Mengaplikasikan fungsi manajemen dalam konteks bisnis kuliner																																					
	CPMK - 5	Mengelola tim kerja secara efektif																																					
	CPMK - 6	Mengevaluasi kinerja bisnis kuliner																																					
	CPMK - 7	Membangun inovasi dalam pengelolaan bisnis kuliner																																					
	Matrik CPL - CPMK																																						
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-3</th> <th>CPL-5</th> <th>CPL-6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK-1</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-4</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-5</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-6</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-7</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> </tr> </tbody> </table>						CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-6	CPMK-1		✓		CPMK-2		✓		CPMK-3	✓			CPMK-4			✓	CPMK-5	✓			CPMK-6			✓	CPMK-7			✓
	CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-6																																			
CPMK-1		✓																																					
CPMK-2		✓																																					
CPMK-3	✓																																						
CPMK-4			✓																																				
CPMK-5	✓																																						
CPMK-6			✓																																				
CPMK-7			✓																																				
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																							

		<table><tr><th rowspan="2">CPMK</th><th colspan="16">Minggu Ke</th></tr><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th></tr><tr><td>CPMK-1</td><td>✓</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-6</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td></tr></table>	CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	CPMK-1	✓	✓															CPMK-2			✓														CPMK-3				✓				✓									CPMK-4					✓	✓	✓										CPMK-5									✓	✓	✓						CPMK-6												✓	✓				CPMK-7														✓	✓	✓
CPMK	Minggu Ke																																																																																																																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																																																																																										
CPMK-1	✓	✓																																																																																																																																																								
CPMK-2			✓																																																																																																																																																							
CPMK-3				✓				✓																																																																																																																																																		
CPMK-4					✓	✓	✓																																																																																																																																																			
CPMK-5									✓	✓	✓																																																																																																																																															
CPMK-6												✓	✓																																																																																																																																													
CPMK-7														✓	✓	✓																																																																																																																																										
Deskripsi Singkat MK	Matakuliah Manajemen Dasar pada jenjang D4 program studi Tata Boga memberikan pemahaman tentang konsep dasar manajemen yang diperlukan dalam mengelola bisnis di bidang kuliner. Mata kuliah ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang prinsip-prinsip manajemen, fungsi manajemen, serta teknik-teknik manajerial yang dapat diterapkan dalam industri kuliner. Ruang lingkup mata kuliah mencakup pembahasan mengenai perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian dalam konteks bisnis kuliner.																																																																																																																																																									
Pustaka	Utama :																																																																																																																																																									
	1. 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). Management (14th ed.). Pearson Education. 2. 2. Griffin, R. W. (2019). Fundamentals of Management (9th ed.). Cengage Learning 3. 3. Jones, G. R., & George, J. M. (2020). Contemporary Management (11th ed.). McGraw-Hill Education.																																																																																																																																																									
	Pendukung :																																																																																																																																																									
	1. 1. Drucker, P. F. (2006). The Effective Executive: The Definitive Guide to Getting the Right Things Done. Harper Business. 2. 2. Mintzberg, H. (2009). Managing. Berrett-Koehler Publishers. 3. 3. Katz, J., & Green, R. (2017). Entrepreneurial Small Business (5th ed.). McGraw-Hill Education																																																																																																																																																									
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.																																																																																																																																																									
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)																																																																																																																																																			
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)																																																																																																																																																					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)																																																																																																																																																			
1	1. Menjelaskan definisi organisasi (profit) 2. Menjelaskan definisi manajemen	1. Mampu menjelaskan pengertian organisasi 2. Mampu menjelaskan ciri-ciri organisasi 3. Mampu menjelaskan pengertian manajemen	Kriteria: Ketepatan konsep Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio		Problem Based Learning 100 menit	Materi: Pengertian Manajemen Pustaka: 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). Management (14th ed.). Pearson Education.	0%																																																																																																																																																			
2	1. Menjelaskan definisi organisasi (profit) 2. Menjelaskan definisi manajemen	1. Mampu menguraikan faktor-faktor yang diperlukan dalam mencapai tujuan organisasi 2. Mampu menjelaskan fungsi perencanaan dalam manajemen 3. Mampu menjelaskan fungsi pengorganisasi dalam manajemen 4. Mampu menjelaskan fungsi pengarahan/komando dalam manajemen 5. Mampu menjelaskan fungsi pengawasan dan evaluasi dalam manajemen	Kriteria: Ketepatan konsep Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Problem based learning 100 menit	Problem Based Learning 100 menit	Materi: Pengertian Manajemen Pustaka: 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). Management (14th ed.). Pearson Education.	10%																																																																																																																																																			

3	1. Menjelaskan definisi organisasi (profit) 2. Menjelaskan definisi manajemen	1. Mampu menjelaskan pengertian manajerial 2. Mampu menjelaskan keahlian manajerial skill 3. Mampu menjelaskan tingkatan Manajemen Dalam Bagan Organisasi 4. Mampu menjelaskan pendidikan dan pengalaman manajer	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Problem based learning 100 menit	100 menit	Materi: Peran Manajer dalam Organisasi Pustaka: 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). <i>Management (14th ed.)</i>. Pearson Education.	5%
4	1. Menguraikan pentingnya lingkungan bagi organisasi biskul 2. Menguraikan Budaya Organisasi 3. Tanggung Jawab dan Etika Manajemen	1. Mampu menjelaskan Lingkungan di seputar organisasi biskul 2. Menguraikan keterkaitan Keterkaitan lingkungan dengan organisasi biskul 3. Menjelaskan pengertian Budaya Organisasi 4. Menguraikan Faktor-faktor penentu terbentuknya budaya organisasi	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Problem Based Learning 100 menit		Materi: Lingkungan dan Budaya Organisasi, serta tanggung jawab dan Etika Manajemen Pustaka: 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). <i>Management (14th ed.)</i>. Pearson Education. Materi: Lingkungan dan Budaya Organisasi, serta tanggung jawab dan Etika Manajemen Pustaka: 2. Mintzberg, H. (2009). <i>Managing</i>. Berrett-Koehler Publishers.	0%
5	1. Menguraikan pentingnya lingkungan bagi organisasi biskul 2. Menguraikan Lingkungan dan Budaya Organisasi 3. Menjelaskan tanggung jawab dan etika manajemen	1. Mampu menjelaskan Lingkungan di seputar organisasi biskul 2. Menguraikan keterkaitan Keterkaitan lingkungan dengan organisasi biskul 3. Menjelaskan pengertian Budaya Organisasi 4. Menguraikan Faktor-faktor penentu terbentuknya budaya organisasi	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Problem Based Learning 100 menit		Materi: Lingkungan Organisasi Pustaka: 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). <i>Management (14th ed.)</i>. Pearson Education. Materi: Lingkungan Organisasi Pustaka: 2. Mintzberg, H. (2009). <i>Managing</i>. Berrett-Koehler Publishers.	10%

6	Membuat rencana kerja sederhana berdasarkan fungsi manajemen	1. Menjelaskan fungsi manajemen untuk perencanaan dalam bisnis kuliner sederhana 2. Menjelaskan fungsi manajemen untuk pengorganisasian dalam bisnis kuliner sederhana 3. Menjelaskan fungsi manajemen untuk pengarahan dalam bisnis kuliner sederhana 4. Menjelaskan fungsi manajemen untuk pengawasan dalam bisnis kuliner sederhana	Kriteria: Relevansi, kelengkapan, kreativitas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Problem Based Learning 100 menit		Materi: Lingkungan Organisasi Pustaka: 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). <i>Management</i> (14th ed.). Pearson Education. Materi: Fungsi manajemen dalam organisasi Pustaka: 3. Katz, J., & Green, R. (2017). <i>Entrepreneurial Small Business</i> (5th ed.). McGraw-Hill Education	0%
7	Membuat rencana kerja sederhana berdasarkan fungsi manajemen	1. Menjelaskan fungsi manajemen untuk perencanaan dalam bisnis kuliner sederhana 2. Menjelaskan fungsi manajemen untuk pengorganisasian dalam bisnis kuliner sederhana 3. Menjelaskan fungsi manajemen untuk pengarahan dalam bisnis kuliner sederhana 4. Menjelaskan fungsi manajemen untuk pengawasan dalam bisnis kuliner sederhana	Kriteria: Relevansi, kelengkapan, kreativitas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Problem Based Learning 100 menit		Materi: Lingkungan Organisasi Pustaka: 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). <i>Management</i> (14th ed.). Pearson Education. Materi: Fungsi manajemen dalam organisasi Pustaka: 3. Katz, J., & Green, R. (2017). <i>Entrepreneurial Small Business</i> (5th ed.). McGraw-Hill Education	15%
8	Mampu mengerjakan soal=soal atau tugas-tugas UTS	Mampu mengerjakan soal/tugas UTS	Kriteria: Ketepatan jawaban (selaras dengan kunci jawaban UTS) Bentuk Penilaian : Tes		Daring (Google meet) 100 menit		10%

9	1.Mampu memahami Peran Tim dalam Manajemen Operasional Boga 2.Mampu merancang Strategi Pembentukan dan Pengelolaan Tim 3.Mampu menerapkan Strategi Motivasi dan Komunikasi Tim 4.Mampu mengevaluasi dan memperbaiki Strategi Tim	1.Menjelaskan fungsi dan manfaat kerja tim dalam industri jasa boga 2.Mengidentifikasi peran dan tanggung jawab dalam struktur tim boga 3.Merancang struktur tim yang sesuai dengan model usaha boga 4.Menyusun strategi pemilihan anggota tim berdasarkan kompetensi dan peran 5.Menentukan indikator produktivitas tim dalam konteks usaha boga 6.Menyusun strategi komunikasi yang efektif antar anggota tim 7.Merancang metode peningkatan motivasi dan keterlibatan tim 8.Mengelola konflik dalam tim secara konstruktif 9.Menyusun sistem monitoring dan evaluasi kerja tim 10.Mengevaluasi efektivitas strategi pengelolaan tim 11.Mengusulkan perbaikan strategi berdasarkan hasil evaluasi	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Problem Based Learning 100 menit		Materi: Pengelolaan tim kerja Pustaka: 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). <i>Management</i> (14th ed.). Pearson Education. Materi: Mengelola tim kerja Pustaka: 1. Drucker, P. F. (2006). <i>The Effective Executive: The Definitive Guide to Getting the Right Things Done</i> . Harper Business.	0%
10	1.Mampu memahami Peran Tim dalam Manajemen Operasional Boga 2.Mampu merancang Strategi Pembentukan dan Pengelolaan Tim 3.Mampu menerapkan Strategi Motivasi dan Komunikasi Tim 4.Mampu mengevaluasi dan memperbaiki Strategi Tim	1.Menjelaskan fungsi dan manfaat kerja tim dalam industri jasa boga 2.Mengidentifikasi peran dan tanggung jawab dalam struktur tim boga 3.Merancang struktur tim yang sesuai dengan model usaha boga 4.Menyusun strategi pemilihan anggota tim berdasarkan kompetensi dan peran 5.Menentukan indikator produktivitas tim dalam konteks usaha boga 6.Menyusun strategi komunikasi yang efektif antar anggota tim 7.Merancang metode peningkatan motivasi dan keterlibatan tim 8.Mengelola konflik dalam tim secara konstruktif 9.Menyusun sistem monitoring dan evaluasi kerja tim 10.Mengevaluasi efektivitas strategi pengelolaan tim 11.Mengusulkan perbaikan strategi berdasarkan hasil evaluasi	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Problem Based Learning 100 menit		Materi: Pengelolaan tim kerja Pustaka: 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). <i>Management</i> (14th ed.). Pearson Education. Materi: Mengelola tim kerja Pustaka: 1. Drucker, P. F. (2006). <i>The Effective Executive: The Definitive Guide to Getting the Right Things Done</i> . Harper Business.	0%

11	1. Mampu memahami Peran Tim dalam Manajemen Operasional Boga 2. Mampu merancang Strategi Pembentukan dan Pengelolaan Tim 3. Mampu menerapkan Strategi Motivasi dan Komunikasi Tim 4. Mampu mengevaluasi dan memperbaiki Strategi Tim	1. Menjelaskan fungsi dan manfaat kerja tim dalam industri jasa boga 2. Mengidentifikasi peran dan tanggung jawab dalam struktur tim boga 3. Merancang struktur tim yang sesuai dengan model usaha boga 4. Menyusun strategi pemilihan anggota tim berdasarkan kompetensi dan peran 5. Menentukan indikator produktivitas tim dalam konteks usaha boga 6. Menyusun strategi komunikasi yang efektif antar anggota tim 7. Merancang metode peningkatan motivasi dan keterlibatan tim 8. Mengelola konflik dalam tim secara konstruktif 9. Menyusun sistem monitoring dan evaluasi kerja tim 10. Mengevaluasi efektivitas strategi pengelolaan tim 11. Mengusulkan perbaikan strategi berdasarkan hasil evaluasi	Kriteria: Kemampuan mengambil keputusan dalam pengelolaan tim kerja Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Problem Based Learning 100 menit		Materi: Pengelolaan tim kerja Pustaka: 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). <i>Management (14th ed.)</i>. Pearson Education. Materi: Mengelola tim kerja Pustaka: 1. Drucker, P. F. (2006). <i>The Effective Executive: The Definitive Guide to Getting the Right Things Done</i>. Harper Business.	15%
12	1. Kemampuan Memahami Konsep Evaluasi Kinerja Bisnis 2. Kemampuan Menganalisis Data Studi Kasus Bisnis 3. Kemampuan Menyusun Kesimpulan dan Rekomendasi	1. Mengidentifikasi indikator kinerja bisnis kuliner 2. Menjelaskan tujuan dan manfaat evaluasi kinerja bisnis 3. Mengidentifikasi data dan informasi penting dari studi kasus 4. Mahasiswa menghitung dan menginterpretasikan rasio keuangan 5. Menghubungkan hasil analisis dengan masalah yang dihadapi dalam bisnis 6. Menyimpulkan kekuatan dan kelemahan kinerja bisnis 7. Merumuskan rekomendasi perbaikan berbasis hasil analisis 8. Mengkomunikasikan hasil analisis secara sistematis	Kriteria: 1. Ketepatan memasukkan faktor-faktor ke dalam komponen analisis SWOT 2. Ketepatan menganalisis dan mengambil kesimpulan 3. Ketepatan menemukan solusi dari masalah yang ditemukan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Problem Based Learning 100 menit		Materi: Analisis SWOT Pustaka: 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). <i>Management (14th ed.)</i>. Pearson Education. Materi: Evaluasi dengan Analisis SWOT Pustaka: 3. Katz, J., & Green, R. (2017). <i>Entrepreneurial Small Business (5th ed.)</i>. McGraw-Hill Education	0%

13	1. Kemampuan Memahami Konsep Evaluasi Kinerja Bisnis 2. Kemampuan Menganalisis Data Studi Kasus Bisnis 3. Kemampuan Menyusun Kesimpulan dan Rekomendasi	1. Mengidentifikasi indikator kinerja bisnis kuliner 2. Menjelaskan tujuan dan manfaat evaluasi kinerja bisnis 3. Mengidentifikasi data dan informasi penting dari studi kasus 4. Mahasiswa menghitung dan menginterpretasikan rasio keuangan 5. Menghubungkan hasil analisis dengan masalah yang dihadapi dalam bisnis 6. Menyimpulkan kekuatan dan kelemahan kinerja bisnis 7. Merumuskan rekomendasi perbaikan berbasis hasil analisis 8. Mengkomunikasikan hasil analisis secara sistematis	Kriteria: 1. Ketepatan memasukkan faktor-faktor ke dalam komponen analisis SWOT 2. Ketepatan menganalisis dan mengambil kesimpulan 3. Ketepatan menemukan solusi dari masalah yang ditemukan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Problem Based Learning 100 menit	Materi: Analisis SWOT Pustaka: 1. Robbins, S. P., & Coulter, M. (2021). <i>Management</i> (14th ed.). Pearson Education. Materi: Evaluasi dengan Analisis SWOT Pustaka: 3. Katz, J., & Green, R. (2017). <i>Entrepreneurial Small Business</i> (5th ed.). McGraw-Hill Education	15%
----	--	---	---	---	---	-----

14	1.1. Mampu memahami Konsep Digitalisasi Manajemen 2.2. Mampu menerapkan Inovasi Digital dalam Proses Manajerial 3.3. Mampu menganalisis tren digital dalam bisnis kuliner saat ini. 4.4. Mampu mengevaluasi (menilai) dampak dan efektivitas dari penggunaan digitalisasi dalam praktik bisnis Boga/Kuliner	1.1.1. Menjelaskan konsep dasar digitalisasi proses manajemen, dan memberi contoh transformasi digital dalam bisnis kuliner 2.1.2. Mengidentifikasi area atau bagian-bagian manajemen usaha boga yang dapat ditransformasi secara digital 3.2.1 Mampu mengoperasikan perangkat lunak digital untuk mendukung proses manajemen operasional usaha boga seperti POS, manajemen stok, CRM. 4.2.2 Mendesain sistem kerja (alur kerja) digital berbasis kebutuhan bisnis kuliner. 5.2.3 Mengintegrasikan inovasi digital (menggunakan data digital) dalam perencanaan dan pengambilan Keputusan untuk menyusun strategi bisnis (mis. data penjualan) 6.3.1 Mampu mengusulkan (ide inovatif) berbasis teknologi untuk manajemen usaha boga (untuk pemesanan online, sistem langganan, chatbot layanan pelanggan, dll) 7.3.2 Menganalisis tren digital dalam industri makanan (membaca tren seperti IoT kitchen, digital menu, AI chef, dan mengkaitkannya dengan peluang usaha) 8.4.1 Mengevaluasi kinerja usaha setelah digitalisasi (membandingkan sebelum dan sesudah penerapan digitalisasi ditinjau dari aspek efisiensi, biaya, dan kepuasan pelanggan) 9.4.2 Mengidentifikasi tantangan dan solusi implementasi digitalisasi (mengidentifikasi hambatan: biaya, SDM, budaya kerja, dan memberikan solusi yang tepat)	Kriteria: Ketepatan konsep dan portopolio berdasar kasus dan konsep Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Problem-Based Learning, Case Methode, dan Integrasi Teknologi 100 menit	Materi: Inovasi dalam pengelolaan bisnis kuliner Pustaka: 1. Drucker, P. F. (2006). <i>The Effective Executive: The Definitive Guide to Getting the Right Things Done</i>. Harper Business. Materi: Inovasi dalam bisnis kuliner Pustaka: 3. Katz, J., & Green, R. (2017). <i>Entrepreneurial Small Business (5th ed.)</i>. McGraw-Hill Education	0%
----	---	---	---	--	---	----

15	1.1. Mampu memahami Konsep Digitalisasi Manajemen 2.2. Mampu menerapkan Inovasi Digital dalam Proses Manajerial 3.3. Mampu menganalisis tren digital dalam bisnis kuliner saat ini. 4.4. Mampu mengevaluasi (menilai) dampak dan efektivitas dari penggunaan digitalisasi dalam praktik bisnis Boga/Kuliner	1.1.1. Menjelaskan konsep dasar digitalisasi proses manajemen, dan memberi contoh transformasi digital dalam bisnis kuliner 2.1.2. Mengidentifikasi area atau bagian-bagian manajemen usaha boga yang dapat ditransformasi secara digital 3.2.1 Mampu mengoperasikan perangkat lunak digital untuk mendukung proses manajemen operasional usaha boga seperti POS, manajemen stok, CRM. 4.2.2 Mendesain sistem kerja (alur kerja) digital berbasis kebutuhan bisnis kuliner. 5.2.3 Mengintegrasikan inovasi digital (menggunakan data digital) dalam perencanaan dan pengambilan Keputusan untuk menyusun strategi bisnis (mis. data penjualan) 6.3.1 Mampu mengusulkan (ide inovatif) berbasis teknologi untuk manajemen usaha boga (untuk pemesanan online, sistem langganan, chatbot layanan pelanggan, dll) 7.3.2 Menganalisis tren digital dalam industri makanan (membaca tren seperti IoT kitchen, digital menu, AI chef, dan mengkaitkannya dengan peluang usaha) 8.4.1 Mengevaluasi kinerja usaha setelah digitalisasi (membandingkan sebelum dan sesudah penerapan digitalisasi ditinjau dari aspek efisiensi, biaya, dan kepuasan pelanggan) 9.4.2 Mengidentifikasi tantangan dan solusi implementasi digitalisasi (mengidentifikasi hambatan: biaya, SDM, budaya kerja, dan memberikan solusi yang tepat)	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Problem-Based Learning, Case Methode, dan Integrasi Teknologi 100 menit	Materi: Inovasi dalam pengelolaan bisnis kuliner Pustaka: 1. Drucker, P. F. (2006). <i>The Effective Executive: The Definitive Guide to Getting the Right Things Done</i>. Harper Business. Materi: Inovasi dalam bisnis kuliner Pustaka: 3. Katz, J., & Green, R. (2017). <i>Entrepreneurial Small Business (5th ed.)</i>. McGraw-Hill Education	10%	
16	Mampu menyelesaikan soal-soal atau Tugas untuk UAS		Bentuk Penilaian : Tes		Daring 100 menit		10%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	35.83%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	8.33%
3.	Penilaian Portofolio	35.83%
4.	Tes	20%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.