

	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																																																																																			
Pariwisata dan Hospitality	6230502100	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	2	17 April 2025																																																																																			
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																				
	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si. dan Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., M.M.Par.					Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																																																																				
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 hubungan antara industri pariwisata dan hospitality dengan layanan kuliner.																																																																																								
	CPMK - 2	Mampu menganalisis kebutuhan kuliner dalam berbagai konteks pariwisata.																																																																																								
	CPMK - 3	Mampu merancang layanan kuliner berbasis hospitality yang inovatif dan berkualitas.																																																																																								
	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> </tbody> </table>							CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-6	CPMK-1	✓	✓		CPMK-2	✓	✓		CPMK-3	✓	✓																																																																				
CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-6																																																																																							
CPMK-1	✓	✓																																																																																								
CPMK-2	✓	✓																																																																																								
CPMK-3	✓	✓																																																																																								
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																										
<table border="1"> <thead> <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> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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	Minggu Ke																																																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																										
CPMK-1	✓							✓	✓	✓					✓	✓																																																																										
CPMK-2			✓	✓			✓				✓		✓																																																																													
CPMK-3		✓			✓	✓						✓		✓																																																																												
Deskripsi Singkat MK	Mahasiswa memiliki kemampuan menganalisis, mensintesa konsep-konsep dalam bentuk laporan tertulis, dan mengkomunikasikan berbagai hal terkait dengan pengetahuan pariwisata, meliputi sejarah munculnya pariwisata, pariwisata dan wisatawan, sistem pariwisata, motivasi wisatawan, dokumen-dokumen yang diperlukan dalam perjalanan wisatawan, industri pariwisata, daerah tujuan pariwisata dan daya tarik wisata, gastronomy tourism, permintaan gastronomy tourism dan dampak serta prospek pariwisata ke depan dengan didasarkan atas pemikiran logis, bertanggung jawab dan dengan hasil mandiri (KU) serta dengan sikap terpercaya/berintegritas (S)																																																																																									
Pustaka	Utama :																																																																																									

1. Suwena, I Ketut dan Widyatmaja, I Gst Ngr. Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Denpasar: Pustaka Larasan
2. Pitana, I Gde.; Diarta, I Ketut Surya.2009. Pengantar Ilmu Pariwisata. Yogyakarta: CV. Andi Offset/
3. A.J. Muljadi. 2010. Kepariwisata dan Perjalanan . Jakarta: PT.Raja Grafindo Persada.
4. Lickorish, Leonard J.; Jenkins, Carson L. 1997. An Introduction to Tourism. Linacre House, Jordan Hill, Oxford: Butterworth-Heinemann
5. Goeldner, Charles R. and Ritchie, J. R. Brent. 2012. TOURISM: Principles, Practices, Philosophies. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc..
6. Pender, Lesley and Sharpley, Richard (editor). 2005. The Management of Tourism . London EC1Y 1SP: SAGE Publications Ltd
7. Azahari. 2012. Pariwisata Indonesia : Pergeseran Tren Pariwisata. Workshop Kurikulum Sesuai Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). Fakultas Pariwisata – Universitas Udayana Denpasar – Bali, 26 – 28 Januari 2016
8. Dama Adhyatma. 2008. Jenis-Jenis Wisatawan, dalam <http://www.adhyatma.blogspot.com> diakses 25 Agustus 2008.
9. Darsoprajitno,H.Soewarno. 2001. Ekologi Pariwisata, Tata Laksana Pengelolaan Objek dan Daya Tarik Wisata. Bandung : Angkasa
10. Dharmmesta, B.S., 1999, Loyalitas Pelanggan: Sebuah kajian Konseptual Sebagai Panduan bagi Peneliti, Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia, vol 14, no 3.
11. Yoeti.2002. Perencanaan Strategi Pemasaran Daerah Tujuan Wisata. Jakarta : PT. Pradnya Paramita.
12. Wikipedia. 2009. Negara Bebas Visa Masuk Indonesia, dalam <http://www.wikipedia.org>. diakses 25 Agustus 2009.
13. Wall, G. 1993. Towards a Tourism Typology. Dalam JG. Nelson, R. Buttler and G. Wall (ed) Tourism and Sustainable Development: Monitoring, Planning, managing. Waterloo Dept. of Geography Univ.Waterloo.
14. Weaver, D dan Lawton, Laura. Tourism Management 15th Edition. Australia: John Wiley & Sons
15. Mill, Robert Christie. 2010. Tourism the International Business. Open Textbooks for Hongkong.
16. Hjalager, A.-M., & Richards, G. (Eds.). 2002. Tourism and Gastronomy . London: Routledge
17. Stanley, John., and Stanley, Linda. 2015. Food Tourism a Practical Marketing Guide. Wallingford: CAB International
18. Hall, C. Michael., Sharples, Liz., Mitchell, Richard., Macionis, Niki., and Cambourne, Brock (Ed.). 2003. Food Tourism Around the World Development, Management and Markets. Oxford: Butterworth-Heinemann
19. Boniface, Priscilla. 2016. Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink. London and New York: Routledge Taylor & Francis Group
20. Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D., and Wanhill, S. 2018. Tourism Principles and Practice 6th Ed. United Kingdom: Pearson
21. Walker, J. R. dan Walker, J. T. Introduction to Hospitality Management. London: Pearson
22. Barrows, W. C., Power, T., dan Reynolds, D. 2012. Introduction to Management in the Hospitality Industry 10th Ed. New Jersey: John Wiley & Sons
23. CBSE. 2016. Tourism Concepts and Practices Student Handbook. New Delhi: Central Board of Secondary Education
24. Sharma, Kshitiz. 2014. Introduction to Tourism Management. New Delhi: Mc Graw Hill Education Private Limited
25. Page, S. J. 2019. Tourism Management 6th Ed. New York: Routledge
26. Cook, Roy A., Hsu, C. H. C., dan Taylor, L. L. 2018. Tourism The Business of Hospitality and Travel 6th Ed. New Jersey: Pearson Inc

Pendukung :

Dosen Pengampu

Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.
Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par.

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan 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	Memahami dasar pariwisata dan hospitality	1.Mampu menjelaskan konsep dasar pariwisata dan hospitality. 2.Dapat mengidentifikasi hubungan antara sektor pariwisata dan industri kuliner.	Kriteria: Esai singkat tentang tren pariwisata lokal Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Pengarahan perkuliahan dan diskusi kelas 2 X 50		Materi: Pengantar Pariwisata dan Hospitality Pustaka: <i>Suwena, I Ketut dan Widyatmaja, I Gst Ngr. Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Denpasar: Pustaka Larasan</i>	5%
2	Menjelaskan peran kuliner di pariwisata	1.Dapat memberikan contoh layanan kuliner yang mendukung daya tarik wisata. 2.Mampu mendeskripsikan keterkaitan kuliner dengan pengalaman wisatawan.	Kriteria: Menyajikan hasil diskusi dengan baik kepada dosen atau kelas. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi kelompok 2 X 50		Materi: Layanan Kuliner dalam Pariwisata Pustaka: <i>Pitana, I Gde.; Diarta, I Ketut Surya.2009. Pengantar Ilmu Pariwisata. Yogyakarta: CV. Andi Offset/</i>	5%

3	Mengidentifikasi tren terkini	1. Dapat menyebutkan tren kuliner terbaru yang berpengaruh dalam sektor pariwisata. 2. Mampu menjelaskan faktor-faktor yang memengaruhi munculnya tren kuliner.	Kriteria: Mencari 3 tren kuliner terbaru di industri pariwisata Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Riset individu 2 X 50		Materi: Tren Kuliner di Industri Pariwisata Pustaka: Pitana, I Gde.; Diarta, I Ketut Surya. 2009. Pengantar Ilmu Pariwisata. Yogyakarta: CV. Andi Offset/	5%
4	Menganalisis kebutuhan konsumen wisata	1. Dapat mengidentifikasi kebutuhan kuliner dari wisatawan berdasarkan latar budaya dan tujuan wisata. 2. Mampu menganalisis data wisatawan untuk merancang layanan kuliner yang sesuai.	Kriteria: Kebutuhan kuliner di destinasi wisata lokal. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Studi kasus 2 X 50		Materi: Analisis Kebutuhan Kuliner Pustaka: Yoeti. 2002. Perencanaan Strategi Pemasaran Daerah Tujuan Wisata. Jakarta : PT. Pradnya Paramita.	5%
5	Menerapkan konsep hospitality	1. Mampu merancang pengalaman kuliner berbasis prinsip-prinsip hospitality. 2. Dapat mengaplikasikan strategi layanan yang meningkatkan kepuasan pelanggan.	Kriteria: Memberikan layanan hospitality pada skenario tertentu. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Simulasi kelompok 2 X 50		Materi: Strategi Layanan Berbasis Hospitality Pustaka: Lickorish, Leonard J.; Jenkins, Carson L. 1997. An Introduction to Tourism. Linacre House, Jordan Hill, Oxford: Butterworth-Heinemann	5%
6	Merancang produk inovasi kuliner	1. Dapat menghasilkan ide inovasi kuliner berdasarkan kebutuhan pasar pariwisata. 2. Mampu menyusun prototipe konsep layanan kuliner untuk destinasi wisata tertentu.	Kriteria: Membuat konsep inovasi kuliner untuk mendukung wisata lokal Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Penugasan 2 X 50		Materi: Desain Inovasi Kuliner Pustaka: Weaver, D dan Lawton, Laura. Tourism Management 15th Edition. Australia: John Wiley & Sons	10%
7	Mengevaluasi layanan berbasis hospitality	1. Dapat menggunakan metode evaluasi untuk menilai kualitas layanan kuliner. 2. Mampu memberikan rekomendasi perbaikan berdasarkan hasil observasi lapangan.	Kriteria: Kunjungan ke restoran atau hotel untuk menilai layanan kuliner mereka. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Penugasan 2 X 50		Materi: Evaluasi Layanan Kuliner Pustaka: Yoeti. 2002. Perencanaan Strategi Pemasaran Daerah Tujuan Wisata. Jakarta : PT. Pradnya Paramita.	5%

8	Mampu mengerjakan UTS dengan baik dan benar	1.Mampu menjelaskan secara komprehensif bagaimana kuliner mendukung pariwisata. 2.Dapat memberikan solusi inovatif untuk kasus layanan kuliner berbasis hospitality.	Kriteria: Kunci JawabanSkor Maks. 100 Bentuk Penilaian : Tes	Ujian tertulis 2 X 50		Materi: Mengintegrasikan seluruh materi Pustaka: Azahari. 2012. <i>Pariwisata Indonesia : Pergeseran Tren Pariwisata. Workshop Kurikulum Sesuai Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). Fakultas Pariwisata – Universitas Udayana Denpasar – Bali, 26 – 28 Januari 2016</i>	10%
9	Mahasiswa memahami konsep pariwisata berkelanjutan	1.Mampu menjelaskan prinsip-prinsip sustainable tourism 2.Memberikan contoh penerapan di Indonesia	Kriteria: Diskusi kelompok: studi kasus penerapan sustainable tourism di destinasi lokal Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok dan studi kasus 2 X 50		Materi: Sustainable Tourism Pustaka: Hjalager, A.-M., & Richards, G. (Eds.). 2002. <i>Tourism and Gastronomy</i>. London: Routledge	5%
10	Mahasiswa memahami peran teknologi dalam pariwisata	1.Menjelaskan penggunaan teknologi dalam pengelolaan destinasi wisata 2.Membuat strategi digital marketing untuk destinasi tertentu	Kriteria: Mempresentasikan dengan baik tentang Strategi pemasaran digital destinasi wisata Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi individu 2 X 50		Materi: Digital Tourism Pustaka: Yoeti.2002. <i>Perencanaan Strategi Pemasaran Daerah Tujuan Wisata. Jakarta : PT. Pradnya Paramita.</i>	5%
11	Mahasiswa memahami prinsip pengelolaan hospitality	Menyusun konsep layanan hospitality sesuai standar internasional	Kriteria: Studi kasus: Analisis manajemen hotel berbintang Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Studi kasus 2 X 50		Materi: Hospitality Management Pustaka: Dharmmesta, B.S., 1999, <i>Loyalitas Pelanggan: Sebuah kajian Konseptual Sebagai Panduan bagi Peneliti, Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia, vol 14, no 3.</i>	5%
12	Mahasiswa memahami langkah-langkah pengelolaan event	1.Menyusun rencana kegiatan event 2.Menentukan anggaran dan promosi event	Kriteria: Simulasi: Perancangan proposal event pariwisata Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Simulasi pembelajaran 2 X 50		Materi: Event Management Pustaka: Mill, Robert Christie. 2010. <i>Tourism the International Business. Open Textbooks for Hongkong.</i>	5%

13	Mahasiswa memahami pariwisata berbasis komunitas	1. Mengidentifikasi potensi komunitas lokal untuk pengembangan wisata 2. Mampu membuat program pemberdayaan komunitas	Kriteria: Diskusi kelompok: Program pemberdayaan berbasis pariwisata Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi kelompok 2 X 50		Materi: Community-Based Tourism Pustaka: <i>Goeldner, Charles R. and Ritchie, J. R. Brent. 2012. TOURISM: Principles, Practices, Philosophies. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc..</i>	5%
14	Mahasiswa memahami konsep wisata budaya dan warisan	1. Menjelaskan pentingnya pelestarian budaya dalam pariwisata 2. Membuat rekomendasi wisata budaya	Kriteria: Proyek: Membuat rekomendasi wisata budaya di Indonesia Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Penugasan 2 X 50		Materi: Cultural Heritage Tourism Pustaka: <i>Wall, G. 1993. Towards a Tourism Typology. Dalam J.G. Nelson, R. Buttler and G. Wall (ed) Tourism and Sustainable Development: Monitoring, Planning, managing. Waterloo Dept. of Geography Univ. Waterloo.</i>	10%
15	Mahasiswa melakukan review dan simulasi soal UAS	Mampu menjawab soal simulasi UAS dengan baik	Kriteria: Diskusi interaktif dan simulasi soal UAS Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi interaktif 2 X 50		Materi: Mengintegrasikan seluruh materi Pustaka: <i>Hjalager, A.-M., & Richards, G. (Eds.). 2002. Tourism and Gastronomy . London: Routledge</i>	5%
16	Mahasiswa mampu menjawab soal UAS	Menjawab soal UAS secara tepat dan relevan	Kriteria: Mendapat nilai 100 untuk soal jawaban yang benar Bentuk Penilaian : Tes	Ujian tertulis 2 x 50		Materi: Mengintegrasikan seluruh materi Pustaka: <i>A.J. Muljadi. 2010. Kepariwisata dan Perjalanan . Jakarta: PT.Raja Grafindo Persada.</i>	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	60%
2.	Penilaian Portofolio	20%
3.	Tes	20%
		100%

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. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria 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.