

		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																																									
Pengelolaan Bisnis Kuliner		6230503091				T=3 P=0 ECTS=4.77		5	5 September 2025																																									
OTORISASI		Pengembang RPS			Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																										
								LILIS SULANDARI																																										
Model Pembelajaran	Case Study																																																	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																	
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																	
	Matrik CPL - CPMK																																																	
		CPMK																																																
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																	
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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> </table>																CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK	Minggu Ke																																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																		
Deskripsi Singkat MK	Matakuliah ini memberikan pemahaman pada mahasiswa tentang manajemen catering yang terdiri atas: (1) konsep dasar manajemen catering, tujuan menerapkan manajemen dalam manajemen catering, organisasi dan system dalam manajemen catering; (2) Jenis operasional catering; (3) Program menu untuk operasional catering; (4) Desain menu catering; (5) Alat pengontrol dalam operasional catering; (6) harga menu catering sebagai control; (7) business plan untuk usaha catering; (8) pemasaran dan penjualan catering; (9) kualitas service (pelayanan) dan standar pelatihan; (10) pengelolaan peralatan catering (managing catering equipment); (11) pengelolaan material dalam operasional catering (managing catering material); (12) pengelolaan SDM dalam operasional catering (managing catering employee); (13) Operasional catering sesuai sesuai standar ketepatan, efisiensi, dan K3																																																	
Pustaka	Utama :																																																	
	1. Sutiadiningsih, Any; Purwidiani, Niken; dan Yuniseffendri. Manajemen Usaha Catering. Unesa: Buku Ajar Mahasiswa 2. Scanlon, Nancy Loman. 2013. Catering Management. Fourth Edition. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc 3. Kinton, Caserani. 1989. The Theory of Cathering . London: Edward Arnold.Revino. 2000. Purchasing : Suatu Pengantar Praktis. Jakarta: Percetakan Karya Unipress. 4. Stretch, J. Audry and H.A. Southgate. 1986. The Science of Cathering . Australia: Edward Arnold. 5. Cohen William A. 1995 . Model Business plan for Service Business . Ner York: John Wiley & Sons, Inc. 6. Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley & Sons, Inc 7. Jones, Terry. 2004. Culinary Calculations : Simplified Math For Culinary Professionals . United States of America: John Wiley & Sons, Inc 8. Linch, Francis T. 2000. The Book of Yields : Accuracy in Food Costing and Purchasing . United States of America: John Wiley & Sons, Inc 9. Mill, Robert Christie. 2007. Restaurant Management: Customer, Operations, dan Employees . Third Edition. Upper Saddle Riverm, New Jersey: Pearson Prentice Hall, Inc 10. Gregoire, Mary B. & Spears, Meran C. 2007. Foodservice Organizations. A Managerial and System Approach . USA: Pearson Prentice Hall. 11. Khan, Mahmood. 1987. Foodservice Operation . Connecticut: Avi Publishing Company, Inc. 12. Widjana, I Gede. Rekayasa Menu (Menu Engineering). Denpasar: STP-Nusa Dua																																																	
	Pendukung :																																																	
Dosen Pengampu	NIKEN PURWIDIANI ILA HUDA PUSPITA DEWI Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par.																																																	
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	Memahami rancangan acara perkuliahan. Memahami konsep manajemen dan organisasi usaha catering secara cerdas (smart), tanggap dan bertanggung jawab. Menjelaskan macam-macam catering sesuai dengan karakteristiknya secara jelas, jujur, dan percaya diri	Orientasi RPS Manajemen Usaha Catering (MUC) 1) Menjelaskan pengertian MUC 2) Menjelaskan alasan manajemen digunakan dalam pengelolaan usaha catering (UC) 3) Mengidentifikasi ruang lingkup dalam UC (organisasi dan lingkungan-nya, organisasi dan fungsinya, manajemen dan fungsinya, komponen yang diperlukan dalam usaha catering). Mengidentifikasi identitas dan citra dalam usaha catering. Mengidentifikasi macam catering berdasarkan karakteristiknya. Mengidentifikasi karakteristik catering berdasarkan jenisnya	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar	Tatap muka (penjelasan) Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, eksplorasi Kegiatan Terstruktur: eksplorasi materi dari sumber lain dan mengintegrasikan dengan materi kuliah. Disusun dalam bentuk Laporan Tertulis 3 X 50			0%
2	Memahami rancangan acara perkuliahan. Memahami konsep manajemen dan organisasi usaha catering secara cerdas (smart), tanggap dan bertanggung jawab. Menjelaskan macam-macam catering sesuai dengan karakteristiknya secara jelas, jujur, dan percaya diri	Orientasi RPS Manajemen Usaha Catering (MUC) 1) Menjelaskan pengertian MUC 2) Menjelaskan alasan manajemen digunakan dalam pengelolaan usaha catering (UC) 3) Mengidentifikasi ruang lingkup dalam UC (organisasi dan lingkungan-nya, organisasi dan fungsinya, manajemen dan fungsinya, komponen yang diperlukan dalam usaha catering). Mengidentifikasi identitas dan citra dalam usaha catering.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar	Tatap muka (penjelasan) Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, eksplorasi Kegiatan Terstruktur: eksplorasi materi dari sumber lain dan mengintegrasikan dengan materi kuliah. Disusun dalam bentuk Laporan Tertulis 3 X 50			0%
3	Mampu menyusun struktur organisasi usaha catering sesuai karakteristiknya. Mampu melakukan analisis SWOT untuk catering yang akan dioperasionalkan (dalam praktek).	1) Menjelaskan pengertian organisasi dan 2) Menjelaskan struktur organisasi 3) Menyusun struktur organisasi untuk catering yang akan dioperasionalkan 1) Menjelaskan pengertian analisis SWOT 2) Menjelaskan alasan melakukan analisis SWOT Melakukan analisis SWOT untuk UC yang akan dioperasionalkan	Kriteria: 1. Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar. 2. Adanya semua komponen utama (internal) dalam pengembangan usaha catering dengan penilaiannya (kekurangan atau kelebihan), dan komponen eksternal yang mempengaruhi pengembangan usaha dengan penilaiannya (peluang atau ancaman)!	Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, presentasi. Kegiatan Terstruktur: Menyusun laporan tertulis tentang: (1) macam catering & karakteristiknya; (2) menyusun struktur organisasi, (3) analisis SWOT komponen utama dalam UC. 3 X 50			0%
4	Mampu menyusun menu komersial untuk catering sesuai kriteria yang ditetapkan, dilakukan secara kreatif, inovatif, kerja keras, dan tanggung jawab	1) Menjelaskan tipe dan struktur menu 2) Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu catering. 3) Menyusun dan membuat kartu menu berdasar pada prosedur perencanaan menu catering	Kriteria: 1. Jawaban benar dari setiap pertanyaan. 2. Susunan menu komersial untuk usaha catering sesuai ketentuan 3. Kartu menu yang menarik sesuai ketentuan	Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, diskusi kelompok, presentasi. Praktek menyusun menu dan membuat kartu menu catering 3 X 50			0%

5	mampu menetapkan standar resep, dan harga jual dari setiap menu catering.	1) Membedakan pengertian yield test dan shrinkage bahan makanan 2) Melakukan yield test dan shrinkage bahan makanan 3) Menetapkan standar resep berdasarkan yield test & shrinkage melalui uji coba Menetapkan harga jual menu berdasar resep standar hasil uji coba	Kriteria: 1. Terwujudnya business plan sesuai ketentuan yang ditetapkan 2. Dapatnya mempertanggungjawabkan business plan dalam bentuk presentasi	Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, diskusi kelompok, penyusunan laporan 3 X 50			0%
6	Mampu menyusun business plan untuk catering ditinjau dari aspek pasar/ konsumen, keuangan, fasilitas, SDM, dan manajemen secara cermat/teliti, tanggap, kerja keras, dan tanggung jawab.	1) Membuat business plan usaha catering sesuai kriteria 2) Menghitung analisis usaha catering Menentukan BEP usaha catering	Kriteria: 1. Terwujudnya business plan sesuai ketentuan yang ditetapkan 2. Dapatnya mempertanggungjawabkan business plan dalam bentuk presentasi	Pembelajaran Kooperatif, pemberian latihan, diskusi kelompok, penyusunan business plan. 3 X 50			0%
7	Ujian Sub Sumatif			3 X 50			0%
8	Manajemen Operasional UC (praktek usaha): a. Perencanaan b. Pengorganisasian	Mampu menyusun peraturan dan instrumen untuk berbagai kegiatan yang diperlukan dalam UC (item 1 – 6) Mampu menyusun pengorganisasian untuk berbagai kegiatan yang diperlukan dalam UC (item 1 – 6)	Kriteria: 1. Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2. Terwujudnya laporan tertulis.	Pembelajaran langsung, pemberian contoh/model, tanya jawab, identifikasi perangkat yang diperlukan. Kegiatan Terstruktur: Menyusun peraturan dan instrumen UC secara menyeluruh Pembelajaran langsung, pemberian contoh/ model, tanya jawab, identifikasi perangkat yang diperlukan. Kerja kelompok, penyelesaian tugas. 6 X 50			0%
9	Manajemen Operasional UC (praktek usaha): a. Perencanaan b. Pengorganisasian	Mampu menyusun peraturan dan instrumen untuk berbagai kegiatan yang diperlukan dalam UC (item 1 – 6) Mampu menyusun pengorganisasian untuk berbagai kegiatan yang diperlukan dalam UC (item 1 – 6)	Kriteria: 1. Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2. Terwujudnya laporan tertulis.	Pembelajaran langsung, pemberian contoh/model, tanya jawab, identifikasi perangkat yang diperlukan. Kegiatan Terstruktur: Menyusun peraturan dan instrumen UC secara menyeluruh Pembelajaran langsung, pemberian contoh/ model, tanya jawab, identifikasi perangkat yang diperlukan. Kerja kelompok, penyelesaian tugas. 6 X 50			0%
10	c. Penggerakan dan Pengawasan d. Evaluasi	Mampu melaksanakan dan melakukan pengawasan secara komprehensif dalam kegiatan UC (item 1 -6) dengan berdasar pada peraturan dan instrumen yang ada. Mampu melakukan kegiatan evaluasi dalam UC.	Kriteria: 1. Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2. Terwujudnya laporan tertulis.	Pembelajaran berbasis proyek, penyelesaian masalah. Kegiatan Terstruktur Praktek sda. 9 X 50			0%
11	c. Penggerakan dan Pengawasan d. Evaluasi	Mampu melaksanakan dan melakukan pengawasan secara komprehensif dalam kegiatan UC (item 1 -6) dengan berdasar pada peraturan dan instrumen yang ada. Mampu melakukan kegiatan evaluasi dalam UC.	Kriteria: 1. Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2. Terwujudnya laporan tertulis.	Pembelajaran berbasis proyek, penyelesaian masalah. Kegiatan Terstruktur Praktek sda. 9 X 50			0%

12	c. Penggerakan dan Pengawasan d. Evaluasi	Mampu melaksanakan dan melakukan pengawasan secara komprehensif dalam kegiatan UC (item 1 -6) dengan berdasar pada peratUCan dan instrumen yang ada. Mampu melakukan kegiatan evaluasi dalam UC.	Kriteria: 1.Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2.Terwujudnya laporan tertulis.	Pembelajaran berbasis proyek, penyelesaian masalah. Kegiatan Terstruktur Praktek sda. 9 X 50			0%
13	Penyusunan Laporan praktek UC	Mampu menyusun laporan praktek UC secara komprehensif	Kriteria: 1.Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2.Terwujudnya laporan tertulis.	Kegiatan Terstruktur Penyusunan Laporan Praktek 6 X 50			0%
14	Penyusunan Laporan praktek UC	Mampu menyusun laporan praktek UC secara komprehensif	Kriteria: 1.Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2.Terwujudnya laporan tertulis.	Kegiatan Terstruktur Penyusunan Laporan Praktek 6 X 50			0%
15	Mampu mempresentasi-kan Laporan Praktek		Kriteria: 1.Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2.Terwujudnya laporan tertulis.	Pembelajaran berbasis masalah Kegiatan Terstruktur Presentasi Laporan Praktek 3 X 50			0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- 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.
- 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.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tapat Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

