

Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini merupakan pengkajian dan pemahaman konsep dan penerapan menata mejamakan dan pelayanannya untuk berbagai kesempatan jamuan makan dalam hubungannya dengan kebudayaan bangsa yang berlaku secara internasional. Pembahasan diawali dari konsep tatahidang, etiket makan, menata meja, teknik dan model pelayanan makanan dan layanan kamar, dan jamuan makan. PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.
Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Faye, Kinder, Green, Nancy R. Harris, Natholin. 1984. Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co. 2. Goodman Jr, Raymond J. 2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga. 3. Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc. 4. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: MacmillanPub. Co. 5. Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc. 6. Kleinsteuber, Asti. 1997. TableManners. Jakarta: Primamedia Pustaka 7. Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton 8. Pendit, I. N. R. 2004. Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu 9. Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co. 10. Suyono, R. P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo 11. Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wiley & Sons <p>Pendukung :</p>

Dosen Pengampu	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. 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	Mampu memahami konsep dasar Tata Hidang di industri jasa boga	1. Menguraikan konsep dasar tata hidang. 2. Menjelaskan manfaat tata hidang. 3. Mengidentifikasi aspek-aspek tata hidang. 4. Menggambarkan struktur organisasi departemen F & B di industri jasa boga restoran. 5. Mengklasifikasikan industri jasa boga restoran	Kriteria: Jawaban benar dinilai 100, jawaban salah dinilai 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Konsep dasar Tata Hidang (Model Pembelajaran Kooperatif) 4. Membaca modul: Konsep dasar Tata Hidang 3 X 50		Materi: Konsep dasar tata Hidang Pustaka: Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton	5%
2	Mampu memahami konsep etiket makan pada jamuan makan sit down meal dan standing meal sesuai standar operasional prosedur	1. Menjelaskan sejarah etiket makan. 2. Mendefinisikan etiket makan. 3. Menyusun tata cara makan dengan jamuan makan sit down meal dan standing meal sesuai standar operasional prosedur. 4. Menjelaskan tata cara makan aneka hidangan dalam set menu kontinental	Kriteria: Jawaban benar memiliki skor 100, untuk yang salah mendapat skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	1. Ceramah 2. Tanyajawab 3. Diskusi terkait LKM tentang etiket makan (Model Pembelajaran Berbasis Masalah) 4. Membaca modul: Etiket Makan 3 X 50		Materi: Etiket Makan Pustaka: Suyono, R. P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo	5%
3	Mampu memahami konsep keperluan Tata Hidang	1. Menjelaskan keperluan Tata Hidang. 2. Mengklasifikasikan keperluan Tata Hidang. 3. Menjelaskan fungsi keperluan Tata Hidang. 4. Mengidentifikasi keperluan Tata hidang sesuai menu	Kriteria: Jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Keperluan Tata Hidang dengan (model pembelajaran kooperatif) 4. Membaca modul: Keperluan Tata Hidang 3 X 50		Materi: Keperluan Tata Hidang Pustaka: Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.	5%
4	Mampu memahami konsep keperluan Tata Hidang (Menu)	1. Menjelaskan deskripsi menu 2. Membedakan jenis-jenis menu berdasarkan klasifikasinya 3. Menentukan desain dalam menyusun menu	Kriteria: Jawaban benar dinilai 100, jawaban salah 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Menu 4. Membaca modul: Menu 3 X 50		Materi: Menu Pustaka: Goodman Jr, Raymond J. 2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga.	5%
5	Mampu memahami konsep menata meja makan sesuai menu berdasarkan SOP	1. Mendefinisikan menata meja makan. 2. Menjelaskan pedoman menata meja makan berdasarkan SOP. 3. Menggambar tata meja makan sesuai menu berdasarkan SOP. 4. Menjelaskan model cover dasar menata meja makan. 5. Menjelaskan prosedur menata meja makan berdasarkan SOP.	Kriteria: jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah dinilai 0 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Menata meja makan (model pembelajaran berbasis masalah) 4. Membaca modul: Menata Meja 3 X 50		Materi: Konsep menata meja makan (table setting) Pustaka: Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.	5%

6	Mampu memahami konsep teknik pelayanan makanan dan minuman sesuai menu dan ketentuan Standar Operasional Prosedur (SOP).	1. Mendefinisikan teknik pelayanan makanan dan minuman. 2. Menyebutkan perlengkapan pelayanan makanan. 3. Menjelaskan teknik dasar pelayanan makanan dan minuman. 4. Menjelaskan prosedur pelayanan makanan dan minuman berdasarkan (SOP). 5. Menjelaskan persyaratan pelayan makanan (pramusaji)	Kriteria: Jawaban benar mendapat skor 100, jawaban salah 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Teknik pelayanan makanan (model pembelajaran kooperatif) 4. Membaca modul: Teknik pelayanan makanan 3 X 50		Materi: Model dan Teknik pelayanan makanan dan minuman Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J. 2002. F & B Service Management . Jakarta: Erlangga.</i>	5%
7	Mampu memahami konsep model pelayanan makanan sesuai menu dan ketentuan Standar Operasional Prosedur (SOP)	1. Menjelaskan sejarah model pelayanan makanan dan minuman 2. Mendefinisikan model pelayanan makanan dan minuman. 3. Mengklasifikasikan model pelayanan makanan dan minuman. 4. Mengidentifikasi ciri-ciri model pelayanan makanan dan minuman. 5. Menjelaskan prosedur pelayanan makanan dan minuman sesuai menu dan ketentuan SOP 6. Mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan model pelayanan makanan dan minuman.	Kriteria: Jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah diberi 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Model pelayanan makanan (model pembelajaran kooperatif) 4. Membaca modul: Model pelayanan makanan 3 X 50		Materi: konsep model pelayanan makanan sesuai menu dan ketentuan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J. 2002. F & B Service Management . Jakarta: Erlangga.</i>	5%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER Mahasiswa mampu menguasai konsep konsep tata hidang, etiket makan, keperluan tata hidang, table setting dan teknik pelayanan makanan dan minuman	Mahasiswa mampu menguasai konsep tata hidang, etiket makan, keperluan tata hidang, table setting dan teknik pelayanan makanan dan minuman	Kriteria: Jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah 0 Bentuk Penilaian : Tes	Tes tertulis 3 X 50		Materi: Food Service Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service . London: Hodder and Stoughton</i>	13%
9	Mampu memahami konsep pelayanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service).	1. Menjelaskan pengertian room service. 2. Menggambarkan struktur organisasi room service. 3. Mengidentifikasi perlengkapan room service. 4. Menyusun prosedur kerja pelayanan room service berdasarkan SOP.	Kriteria: Jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah diberi skor 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Room service (model pembelajaran kooperatif) 4. Membaca modul: Room service 3 X 50		Materi: Konsep pelayanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	5%
10	Mampu memahami konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan.	1. Menjelaskan pengertian jamuan makan. 2. Mengklasifikasikan jamuan makan berdasarkan sifat. 3. Mengidentifikasi ciri-ciri jamuan makan. 4. Menjelaskan perlengkapan jamuan makan. 5. Menjelaskan prosedur penyelenggaraan jamuan makan	Kriteria: Jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah skor 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Jamuan Makan (model pembelajaran berbasis masalah) 4. Membaca modul: Jamuan Makan 3 X 50		Materi: Jamuan makan Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J. 2002. F & B Service Management . Jakarta: Erlangga.</i>	5%

11	1. Terampil melayani makanan dan minuman sesuai menu makan pagi internasional berdasarkan SOP model pelayanan makanan dan minuman 2. Terampil menerapkan etiket makan dalam pelaksanaan aktifitas makan pagi secara sitdown meal sesuai standar operasional prosedur	1. Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu makan pagi internasional. 2. Menata hidangan pada alat saji yang tepat. 3. Menata meja sesuai set menu makan pagi internasional dan ketentuan SOP. 4. Melayankan makanan sesuai set menu dan ketentuan SOP. 5. Mempraktekan cara mengkonsumsi makanan sesuai ketentuan etiket makan.	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 15 3. Menata meja dengan prosedur yang benar memiliki bobot 25 4. Melayankan makanan dan minuman dengan benar memiliki bobot 25 5. Menerapkan table manner dengan benar memiliki bobot 15 6. Menginventarisasi seluruh keperluan tata hidang memiliki bobot 10 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	1. Presentasi terkait LKM: Model pelayanan makanan dan table manner 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik Model pelayanan makanan 3 X 50	Materi: Table manner Pustaka: <i>Pendit, I. N. R. 2004. Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	7%
12	1. Terampil melayani makanan dan minuman sesuai menu makan pagi internasional berdasarkan SOP model pelayanan makanan dan minuman 2. Terampil menerapkan etiket makan dalam pelaksanaan aktifitas makan pagi secara sitdown meal sesuai standar operasional prosedur	1. Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu makan pagi internasional. 2. Menata hidangan pada alat saji yang tepat. 3. Menata meja sesuai set menu makan pagi internasional dan ketentuan SOP. 4. Melayankan makanan sesuai set menu dan ketentuan SOP. 5. Mempraktekan cara mengkonsumsi makanan sesuai ketentuan etiket makan.	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 15 3. Menata meja dengan prosedur yang benar memiliki bobot 25 4. Melayankan makanan dan minuman dengan benar memiliki bobot 25 5. Menerapkan table manner dengan benar memiliki bobot 15 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	1. Presentasi terkait LKM: Model pelayanan makanan dan table manner 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik Model pelayanan makanan dan table manner 3 X 50	Materi: Table setting Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	5%
13	1. Terampil melayani makanan dan minuman sesuai menu makan pagi internasional berdasarkan SOP model pelayanan makanan dan minuman 2. Terampil menerapkan etiket makan dalam pelaksanaan aktifitas makan pagi secara sitdown meal sesuai standar operasional prosedur	1. Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu makan pagi internasional. 2. Menata hidangan pada alat saji yang tepat. 3. Menata meja sesuai set menu makan pagi internasional dan ketentuan SOP. 4. Melayankan makanan sesuai set menu dan ketentuan SOP. 5. Mempraktekan cara mengkonsumsi makanan sesuai ketentuan etiket makan.	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 15 3. Menata meja dengan prosedur yang benar memiliki bobot 25 4. Melayankan makanan dan minuman dengan benar memiliki bobot 25 5. Menerapkan table manner dengan benar memiliki bobot 15 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	1. Presentasi terkait LKM: Model pelayanan makanan dan table manner 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik Model pelayanan makanan dan table manner 3 X 50	Materi: Table setting Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	5%
14	1. Terampil melayani makanan dan minuman sesuai menu makan siang internasional berdasarkan SOP model pelayanan makanan dan minuman 2. Terampil menerapkan etiket makan dalam pelaksanaan aktifitas makan pagi secara sitdown meal sesuai standar operasional prosedur	1. Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu makan siang internasional. 2. Menata hidangan pada alat saji yang tepat. 3. Menata meja sesuai set menu makan siang internasional dan ketentuan SOP. 4. Melayankan makanan sesuai set menu makan siang dan ketentuan SOP. 5. Mempraktekan cara mengkonsumsi makanan sesuai ketentuan etiket makan.	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 15 3. Menata meja dengan prosedur yang benar memiliki bobot 25 4. Melayankan makanan dan minuman dengan benar memiliki bobot 25 5. Menerapkan table manner dengan benar memiliki bobot 15 6. Menginventarisasi seluruh keperluan tata hidang memiliki bobot 10 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	1. Presentasi terkait LKM: Model pelayanan makanan dan table manner 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik Model pelayanan makanan dan table manner 3 X 50	Materi: Table setting Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	5%

15	1. Terampil melayani makanan dan minuman sesuai menu makan siang internasional berdasarkan SOP model pelayanan makanan dan minuman 2. Terampil menerapkan etiket makan dalam pelaksanaan aktifitas makan pagi secara sitdown meal sesuai standar operasional prosedur	1. Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu makan siang internasional. 2. Menata hidangan pada alat saji yang tepat. 3. Menata meja sesuai set menu makan siang internasional dan ketentuan SOP. 4. Melayankan makanan sesuai set menu makan siang dan ketentuan SOP. 5. Mempraktekan cara mengkonsumsi makanan sesuai ketentuan etiket makan.	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 15 3. Menata meja dengan prosedur yang benar memiliki bobot 25 4. Melayankan makanan dan minuman dengan benar memiliki bobot 25 5. Menerapkan table manner dengan benar 15 6. Menginventarisasi seluruh keperluan tata hidang memiliki bobot 10 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	1. Presentasi terkait LKM: Model pelayanan makanan dan table manner 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik Model pelayanan makanan dan table manner 3 X 50	Materi: Table setting Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	5%
16	USS dan Ujian Kompetensi untuk mengukur kemampuan menerapkan konsep menata meja makan dan melayani makanan dan minuman sesuai set menu	1. Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu makan siang internasional. 2. Menata meja sesuai set menu internasional dan ketentuan SOP. 3. Melayankan makanan sesuai set menu g dan ketentuan SOP.	Kriteria: Mengikuti instrumen essay dan uji kinerja Bentuk Penilaian : Tes	1. Ujian praktik mandiri 3 X 50	Materi: Food Service Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	15%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	12.5%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	32%
4.	Tes	40.5%
		100%

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 studinya 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 dibebankan 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 dibebankan 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.
- 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.
- 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= Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 15 Oktober 2024

Koordinator Program Studi D4 Tata Boga



Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata Boga



Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.
NIDN 0021046405

VALID