



<ol style="list-style-type: none"> <li>Counihan, C &amp; Van Esterik, P. Food and Culture: A Reader. New York: Routledge. 2018.</li> <li>Humaedi, M.A (Ed). Pemajuan Budaya Kuliner Tradisional Indonesia Hibriditas dalam Koding. Jakarta: LIPI Press. 2021.</li> <li>Untari, DT. Etnogastronomi Mengenal Budaya Lewat Cita Rasa. Jakarta: Tribudhi Pelita Indonesia. 2025</li> <li>Faridah, A., dkk. Cita Rasa Nusantara Edisi Hidangan Sepinggian. Jakarta: PT Bumi Aksara. 2025</li> </ol>							
<b>Pendukung :</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>Manan, P.A. Metode Penelitian Etnografi. Aceh Besar: Acehpo Publishing. 2021</li> <li>Laksono, A.D. Anyiman Studi Etnografi Makanan Suku Muyu. Yogyakarta: PT. Kanisius. 2025.</li> <li>Nurti, Y. Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi. Jurnal Antropologi: Isu-isu SoalBudaya. Vol 19 (1): 1-10. 2017.</li> <li>Artikel-artikel lain yang relevan.</li> </ol>							
<b>Dosen Pengampu</b>		Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si. Prof. Dr. Luthiyah Nurlaela, M.Pd.					
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	Mahasiswa mampu menginterpretasikan nilai budaya dan makna simbolik produk pangan lokal yang dikaji.		<b>Kriteria:</b> Partisipasi kelas, ppt presentasi  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Ceramah interaktif dan diskusi	Mahasiswa mempresentasikan hasil penelusurannya tentang konsep dasar etnografi kuliner, memilih salah satu produk kuliner lokal, serta menginterpretasikan nilai budaya dan makna simbolik produk tersebut. 100 menit	<b>Materi:</b> Pengantar Enografi Kuliner dan Kuliner Lokal <b>Konsep etnografi kuliner,</b> ruang lingkup, dan relevansinya dalam kesejahteraan keluarga berbasis potensi lokal. <b>Pustaka:</b>	0%
2	Mahasiswa dapat merancang dan melaksanakan proses pengumpulan data kuliner tradisional menggunakan pendekatan etnografi, termasuk observasi, wawancara, dan dokumentasi, serta menyusun catatan lapangan yang sistematis.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu merancang panduan observasi dan wawancara untuk studi kuliner tradisional.</li> <li>Mahasiswa mampu menerapkan teknik observasi partisipan dalam konteks kuliner.</li> <li>Mahasiswa mampu melakukan wawancara mendalam dengan narasumber terkait kuliner tradisional.</li> <li>Mahasiswa mampu mendokumentasikan data (foto, audio, catatan) dengan etika penelitian yang tepat.</li> <li>Mahasiswa mampu menyusun catatan lapangan (field notes) yang terstruktur dari data yang dikumpulkan.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum, Praktik / Unjuk Kerja	Ceramah interaktif, demonstrasi teknik etnografi, simulasi wawancara, diskusi kelompok, dan praktik lapangan terbatas (atau studi kasus)..	Penugasan Asinkronus melalui LMS, Mahasiswa secara individu atau berkelompok kecil diminta untuk: 1) Merancang panduan observasi dan wawancara (interview guide) terstruktur untuk mengkaji satu hidangan tradisional dari etnis pilihan. 2) Melakukan simulasi wawancara singkat (direkam audio/video) dengan teman atau keluarga yang berperan sebagai narasumber, berdasarkan panduan yang telah dibuat. 3) Menyusun catatan lapangan (field notes) awal dari simulasi tersebut. Tugas dikumpulkan dalam bentuk dokumen dan tautan rekaman. 100 menit	<b>Materi:</b> Konsep dan prinsip dasar etnografi terapan dalam studi kuliner., Teknik pengumpulan data etnografi: observasi partisipan, wawancara mendalam, dan dokumentasi., Penyusunan instrumen penelitian (pedoman observasi dan wawancara) untuk kuliner tradisional., Etika penelitian dalam etnografi kuliner: izin, privasi, dan penghargaan terhadap narasumber., Praktik pembuatan catatan lapangan (field notes) yang efektif. <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%
3	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa dapat: 1) Mengidentifikasi elemen struktur dan pola dalam suatu praktik kuliner tradisional; 2) Menganalisis makna simbolik yang terkandung dalam bahan, proses, dan penyajian makanan tradisional; 3) Menjelaskan hubungan antara praktik kuliner dengan sistem sosial (seperti stratifikasi, gender), kepercayaan (ritual, mitos), dan konstruksi identitas budaya.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kemampuan menguraikan komponen struktur (bahan, alat, tahapan) dalam satu studi kasus kuliner tradisional.</li> <li>Kemampuan menginterpretasi makna simbolik (misalnya, warna, bentuk, jumlah) yang melekat pada hidangan atau ritual makan.</li> <li>Kemampuan menghubungkan analisis kuliner dengan konteks sistem sosial, kepercayaan, dan identitas budaya masyarakat pemiliknya.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah interaktif, studi kasus, diskusi kelompok terpandu, dan presentasi analisis..	Analisis Studi Kasus Etnografi Kuliner, Mahasiswa diminta untuk memilih satu praktik kuliner tradisional (dari literatur, dokumenter, atau pengamatan langsung jika memungkinkan), kemudian membuat laporan tertulis atau video presentasi yang menganalisis struktur, pola, dan makna simboliknya, serta kaitannya dengan aspek sosial-budaya. 100 menit	<b>Materi:</b> Konsep struktur, pola, dan simbol dalam antropologi makanan., Teknik analisis etnografi untuk praktik kuliner., Studi kasus: Makna simbolik dalam upacara adat (selamatan, pernikahan, panen) terkait makanan., Hubungan makanan dengan stratifikasi sosial dan identitas gender., Makanan sebagai penanda identitas budaya dan etnis. <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%

4	Mahasiswa mampu mengevaluasi secara kritis keberlanjutan dan transformasi kuliner tradisional dalam menghadapi modernisasi, globalisasi, dan industri pariwisata, serta merumuskan argumen yang didukung bukti mengenai masa depan kuliner tradisional.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mampu mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor pendorong transformasi kuliner tradisional (modernisasi, globalisasi, pariwisata).</li> <li>2.Mampu mengevaluasi dampak positif dan negatif dari transformasi tersebut terhadap keberlanjutan kuliner tradisional.</li> <li>3.Mampu menilai kriteria keberlanjutan (ekologi, sosial-budaya, ekonomi) dalam konteks kuliner tradisional yang berubah.</li> <li>4.Mampu merumuskan dan mempertahankan penilaian atau rekomendasi mengenai strategi pelestarian dan inovasi kuliner tradisional yang berkelanjutan.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Kuliah interaktif, studi kasus, diskusi kelompok terpumpun (focused group discussion), presentasi dan debat argumen..	<p>Analisis Studi Kasus dan Forum Diskusi Kritis, Mahasiswa diminta untuk: 1) Memilih satu contoh kuliner tradisional yang telah mengalami transformasi signifikan karena modernisasi, globalisasi, atau pariwisata. 2) Menganalisis dan mengevaluasi transformasi tersebut dengan menggunakan kriteria keberlanjutan (ekologi, sosial-budaya, ekonomi). 3) Memposting analisis singkat di forum LMS dan memberikan tanggapan kritis terhadap postingan minimal dua rekan lainnya dengan argumen yang didukung bukti. 100 menit</p>	<p><b>Materi:</b> Konsep keberlanjutan dalam konteks kuliner (triple bottom line: ekologi, sosial, ekonomi)., Dinamika transformasi kuliner tradisional: akulturasi, adaptasi, komodifikasi, dan autentisitas., Analisis dampak modernisasi (teknologi pangan, gaya hidup) dan globalisasi (arus makanan global) pada kuliner tradisional., Peran dan dampak industri pariwisata terhadap kuliner tradisional: antara pelestarian dan eksploitasi., Studi kasus: evaluasi kritis terhadap transformasi kuliner tradisional tertentu (lokal, nasional, atau internasional). <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	0%
5	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa mampu merancang dan mengusulkan model dokumentasi digital (seperti website interaktif, aplikasi, atau arsip multimedia) yang dapat mengabadikan, mengkomunikasikan, dan melestarikan kekayaan kuliner tradisional Indonesia secara kreatif dan efektif.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Kemampuan mengidentifikasi elemen-elemen kunci warisan kuliner yang perlu didokumentasikan secara digital.</li> <li>2.Kreativitas dalam merancang konsep dan fitur model dokumentasi digital yang inovatif.</li> <li>3.Kesesuaian model dengan prinsip etnografi (konteks sosial-budaya, narasi, partisipasi).</li> <li>4.Kelengkapan dan kejelasan dalam menyusun proposal atau purwarupa model dokumentasi.</li> <li>5.Kemampuan mempresentasikan dan mempertahankan ide model yang dibuat.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Ceramah interaktif, studi kasus, diskusi kelompok, workshop desain konsep, dan presentasi proposal..		<p><b>Materi:</b> Konsep dokumentasi digital dan arsip inovatif untuk warisan budaya., Teknologi dan platform digital yang relevan untuk dokumentasi kuliner (e.g., website, aplikasi seluler, multimedia)., Integrasi prinsip etnografi dalam desain dokumentasi digital., Studi kasus model dokumentasi digital kuliner dari dalam dan luar negeri., Langkah-langkah merancang proposal atau purwarupa model dokumentasi. <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	0%
6	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa mampu merancang dan mengusulkan model dokumentasi digital (seperti website interaktif, aplikasi, atau arsip multimedia) yang dapat mengabadikan, mengkomunikasikan, dan melestarikan kekayaan kuliner tradisional Indonesia secara kreatif dan efektif.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Kemampuan mengidentifikasi elemen-elemen kunci warisan kuliner yang perlu didokumentasikan secara digital.</li> <li>2.Kreativitas dalam merancang konsep dan fitur model dokumentasi digital yang inovatif.</li> <li>3.Kesesuaian model dengan prinsip etnografi (konteks sosial-budaya, narasi, partisipasi).</li> <li>4.Kelengkapan dan kejelasan dalam menyusun proposal atau purwarupa model dokumentasi.</li> <li>5.Kemampuan mempresentasikan dan mempertahankan ide model yang dibuat.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Ceramah interaktif, studi kasus, diskusi kelompok, workshop desain konsep, dan presentasi proposal..		<p><b>Materi:</b> Konsep dokumentasi digital dan arsip inovatif untuk warisan budaya., Teknologi dan platform digital yang relevan untuk dokumentasi kuliner (e.g., website, aplikasi seluler, multimedia)., Integrasi prinsip etnografi dalam desain dokumentasi digital., Studi kasus model dokumentasi digital kuliner dari dalam dan luar negeri., Langkah-langkah merancang proposal atau purwarupa model dokumentasi. <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	0%

7	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa mampu merancang dan mengusulkan model dokumentasi digital (seperti website interaktif, aplikasi, atau arsip multimedia) yang dapat mengabadikan, mengkomunikasikan, dan melestarikan kekayaan kuliner tradisional Indonesia secara kreatif dan efektif.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kemampuan mengidentifikasi elemen-elemen kunci warisan kuliner yang perlu didokumentasikan secara digital.</li> <li>2. Kreativitas dalam merancang konsep dan fitur model dokumentasi digital yang inovatif.</li> <li>3. Kesesuaian model dengan prinsip etnografi (konteks sosial-budaya, narasi, partisipasi).</li> <li>4. Kelengkapan dan kejelasan dalam menyusun proposal atau purwarupa model dokumentasi.</li> <li>5. Kemampuan mempresentasikan dan mempertahankan ide model yang dibuat.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Ceramah interaktif, studi kasus, diskusi kelompok, workshop desain konsep, dan presentasi proposal..		<b>Materi:</b> Konsep dokumentasi digital dan arsip inovatif untuk warisan budaya., Teknologi dan platform digital yang relevan untuk dokumentasi kuliner (e.g., website, aplikasi seluler, multimedia)., Integrasi prinsip etnografi dalam desain dokumentasi digital., Studi kasus model dokumentasi digital kuliner dari dalam dan luar negeri., Langkah-langkah merancang proposal atau purwarupa model dokumentasi. <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%
8	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa mampu merancang dan mengusulkan model dokumentasi digital (seperti website interaktif, aplikasi, atau arsip multimedia) yang dapat mengabadikan, mengkomunikasikan, dan melestarikan kekayaan kuliner tradisional Indonesia secara kreatif dan efektif.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kemampuan mengidentifikasi elemen-elemen kunci warisan kuliner yang perlu didokumentasikan secara digital.</li> <li>2. Kreativitas dalam merancang konsep dan fitur model dokumentasi digital yang inovatif.</li> <li>3. Kesesuaian model dengan prinsip etnografi (konteks sosial-budaya, narasi, partisipasi).</li> <li>4. Kelengkapan dan kejelasan dalam menyusun proposal atau purwarupa model dokumentasi.</li> <li>5. Kemampuan mempresentasikan dan mempertahankan ide model yang dibuat.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Ceramah interaktif, studi kasus, diskusi kelompok, workshop desain konsep, dan presentasi proposal..		<b>Materi:</b> Konsep dokumentasi digital dan arsip inovatif untuk warisan budaya., Teknologi dan platform digital yang relevan untuk dokumentasi kuliner (e.g., website, aplikasi seluler, multimedia)., Integrasi prinsip etnografi dalam desain dokumentasi digital., Studi kasus model dokumentasi digital kuliner dari dalam dan luar negeri., Langkah-langkah merancang proposal atau purwarupa model dokumentasi. <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%
9	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan dapat: 1) Mengidentifikasi prinsip-prinsip etika penelitian etnografi, 2) Menganalisis nilai-nilai budaya lokal yang relevan dalam konteks kuliner, 3) Merancang proposal atau langkah penelitian etnografi kuliner yang mematuhi etika dan menghormati budaya.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kemampuan mengidentifikasi prinsip etika penelitian (seperti informed consent, kerahasiaan, manfaat) dalam studi etnografi kuliner.</li> <li>2. Kemampuan menganalisis dan menjelaskan nilai-nilai budaya lokal (seperti adat, kepercayaan, norma sosial) yang melekat pada suatu praktik kuliner.</li> <li>3. Kemampuan merancang langkah-langkah penelitian atau skenario yang menunjukkan penerapan etika dan penghormatan budaya dalam studi etnografi kuliner.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Tes	Ceramah interaktif, studi kasus, diskusi kelompok, dan simulasi perancangan proposal penelitian..	100 menit	<b>Materi:</b> Prinsip-prinsip etika penelitian kualitatif dan etnografi (informed consent, kerahasiaan, kejujuran, non-maleficence)., Konsep penghormatan budaya (cultural respect) dan sensitivitas budaya dalam penelitian., Studi kasus tantangan etika dan budaya dalam penelitian etnografi kuliner., Panduan praktis merancang penelitian etnografi kuliner yang beretika dan berbudaya. <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%

10	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan dapat: 1) Mengidentifikasi prinsip-prinsip etika penelitian etnografi, 2) Menganalisis nilai-nilai budaya lokal yang relevan dalam konteks kuliner, 3) Merancang proposal atau langkah penelitian etnografi kuliner yang mematuhi etika dan menghormati budaya.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kemampuan mengidentifikasi prinsip etika penelitian (seperti informed consent, kerahasiaan, manfaat) dalam studi etnografi kuliner.</li> <li>2. Kemampuan menganalisis dan menjelaskan nilai-nilai budaya lokal (seperti adat, kepercayaan, norma sosial) yang melekat pada suatu praktik kuliner.</li> <li>3. Kemampuan merancang langkah-langkah penelitian atau skenario yang menunjukkan penerapan etika dan penghormatan budaya dalam studi etnografi kuliner.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Tes	Ceramah interaktif, studi kasus, diskusi kelompok, dan simulasi perancangan proposal penelitian..	100 menit	<b>Materi:</b> Prinsip-prinsip etika penelitian kualitatif dan etnografi (informed consent, kerahasiaan, kejujuran, non-maleficence) ., Konsep penghormatan budaya (cultural respect) dan sensitivitas budaya dalam penelitian ., Studi kasus tantangan etika dan budaya dalam penelitian etnografi kuliner ., Panduan praktis merancang penelitian etnografi kuliner yang beretika dan berbudaya. <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%
11	Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan dapat: 1) Mengidentifikasi prinsip-prinsip etika penelitian etnografi, 2) Menganalisis nilai-nilai budaya lokal yang relevan dalam konteks kuliner, 3) Merancang proposal atau langkah penelitian etnografi kuliner yang mematuhi etika dan menghormati budaya.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kemampuan mengidentifikasi prinsip etika penelitian (seperti informed consent, kerahasiaan, manfaat) dalam studi etnografi kuliner.</li> <li>2. Kemampuan menganalisis dan menjelaskan nilai-nilai budaya lokal (seperti adat, kepercayaan, norma sosial) yang melekat pada suatu praktik kuliner.</li> <li>3. Kemampuan merancang langkah-langkah penelitian atau skenario yang menunjukkan penerapan etika dan penghormatan budaya dalam studi etnografi kuliner.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Tes	Ceramah interaktif, studi kasus, diskusi kelompok, dan simulasi perancangan proposal penelitian..	100 menit	<b>Materi:</b> Prinsip-prinsip etika penelitian kualitatif dan etnografi (informed consent, kerahasiaan, kejujuran, non-maleficence) ., Konsep penghormatan budaya (cultural respect) dan sensitivitas budaya dalam penelitian ., Studi kasus tantangan etika dan budaya dalam penelitian etnografi kuliner ., Panduan praktis merancang penelitian etnografi kuliner yang beretika dan berbudaya. <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%
12	Mahasiswa dapat merancang dan menyusun proposal pengembangan produk kuliner yang inovatif, dengan menggabungkan elemen kearifan lokal (seperti bahan baku, teknik tradisional, atau filosofi kuliner) dengan prinsip dan standar tata boga kontemporer (seperti presentasi, nutrisi, keamanan pangan, dan keberlanjutan).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kemampuan mengidentifikasi dan menganalisis kearifan lokal kuliner yang relevan.</li> <li>2. Kreativitas dan inovasi dalam perancangan produk dan model pengembangan.</li> <li>3. Kelengkapan dan sistematika penyusunan proposal (latar belakang, tujuan, metode, analisis, desain produk).</li> <li>4. Kelayakan dan potensi keberlanjutan dari proposal yang dibuat.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Project-Based Learning, Diskusi Kelas, Presentasi dan Umpan Balik, Konsultasi Terstruktur.	100 menit	<b>Materi:</b> Konsep dan Prinsip Pengembangan Produk Kuliner Inovatif, Teknik Identifikasi dan Integrasi Kearifan Lokal dalam Tata Boga, Standar Kompetensi Tata Boga Kontemporer (Presentasi, Nutrisi, Keamanan Pangan), Penyusunan Proposal Bisnis/Pengembangan Produk Kuliner, Studi Kasus Produk Kuliner Sukses Berbasis Kearifan Lokal <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%

13	Mahasiswa dapat merancang dan menyusun proposal pengembangan produk kuliner yang inovatif, dengan menggabungkan elemen kearifan lokal (seperti bahan baku, teknik tradisional, atau filosofi kuliner) dengan prinsip dan standar tata boga kontemporer (seperti presentasi, nutrisi, keamanan pangan, dan keberlanjutan).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kemampuan mengidentifikasi dan menganalisis kearifan lokal kuliner yang relevan.</li> <li>2. Kreativitas dan inovasi dalam perancangan produk dan model pengembangan.</li> <li>3. Kelengkapan dan sistematika penyusunan proposal (latar belakang, tujuan, metode, analisis, desain produk).</li> <li>4. Kelayakan dan potensi keberlanjutan dari proposal yang dibuat.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Project-Based Learning, Diskusi Kelas, Presentasi dan Umpan Balik, Konsultasi Terstruktur.	100 menit	<b>Materi:</b> Konsep dan Prinsip Pengembangan Produk Kuliner Inovatif, Teknik Identifikasi dan Integrasi Kearifan Lokal dalam Tata Boga, Standar Kompetensi Tata Boga Kontemporer (Presentasi, Nutrisi, Keamanan Pangan), Penyusunan Proposal Bisnis/Pengembangan Produk Kuliner, Studi Kasus Produk Kuliner Sukses Berbasis Kearifan Lokal <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%
14	Mahasiswa dapat merancang dan menyusun proposal pengembangan produk kuliner yang inovatif, dengan menggabungkan elemen kearifan lokal (seperti bahan baku, teknik tradisional, atau filosofi kuliner) dengan prinsip dan standar tata boga modern (seperti food safety, presentasi, dan nilai gizi).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kemampuan mengidentifikasi dan menganalisis kearifan lokal kuliner yang relevan.</li> <li>2. Kemampuan mengintegrasikan kearifan lokal dengan standar tata boga kontemporer (food safety, nutrisi, presentasi).</li> <li>3. Kreativitas dan inovasi dalam konsep produk kuliner yang diusulkan.</li> <li>4. Kelengkapan dan sistematika penyusunan proposal (latar belakang, tujuan, metode, analisis SWOT, prototipe).</li> <li>5. Kemampuan mempresentasikan dan mempertahankan ide proposal secara logis dan persuasif.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Project-Based Learning, Diskusi Kelas, Presentasi, dan Konsultasi Proposal..		<b>Materi:</b> Prinsip integrasi kearifan lokal dalam pengembangan produk kuliner modern., Standar kompetensi tata boga kontemporer (sanitasi, gizi, plating)., Teknik penyusunan proposal bisnis dan pengembangan produk kuliner., Analisis SWOT untuk produk kuliner inovatif., Studi kasus produk kuliner sukses yang memadukan tradisi dan modernitas. <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%
15	Mahasiswa dapat merancang dan menyusun proposal pengembangan produk kuliner yang inovatif, dengan menggabungkan elemen kearifan lokal (seperti bahan baku, teknik tradisional, atau filosofi kuliner) dengan prinsip dan standar tata boga modern (seperti food safety, presentasi, dan nilai gizi).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kemampuan mengidentifikasi dan menganalisis kearifan lokal kuliner yang relevan.</li> <li>2. Kemampuan mengintegrasikan kearifan lokal dengan standar tata boga kontemporer (food safety, nutrisi, presentasi).</li> <li>3. Kreativitas dan inovasi dalam konsep produk kuliner yang diusulkan.</li> <li>4. Kelengkapan dan sistematika penyusunan proposal (latar belakang, tujuan, metode, analisis SWOT, prototipe).</li> <li>5. Kemampuan mempresentasikan dan mempertahankan ide proposal secara logis dan persuasif.</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Project-Based Learning, Diskusi Kelas, Presentasi, dan Konsultasi Proposal..		<b>Materi:</b> Prinsip integrasi kearifan lokal dalam pengembangan produk kuliner modern., Standar kompetensi tata boga kontemporer (sanitasi, gizi, plating)., Teknik penyusunan proposal bisnis dan pengembangan produk kuliner., Analisis SWOT untuk produk kuliner inovatif., Studi kasus produk kuliner sukses yang memadukan tradisi dan modernitas. <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%

16	Mahasiswa dapat merancang dan menyusun proposal pengembangan produk kuliner yang inovatif, dengan menggabungkan elemen kearifan lokal (seperti bahan baku, teknik tradisional, atau filosofi kuliner) dengan prinsip dan standar tata boga modern (seperti food safety, presentasi, dan nilai gizi).	1. Kemampuan mengidentifikasi dan menganalisis kearifan lokal kuliner yang relevan. 2. Kemampuan mengintegrasikan kearifan lokal dengan standar tata boga kontemporer (food safety, nutrisi, presentasi). 3. Kreativitas dan inovasi dalam konsep produk kuliner yang diusulkan. 4. Kelengkapan dan sistematika penyusunan proposal (latar belakang, tujuan, metode, analisis SWOT, prototipe). 5. Kemampuan mempresentasikan dan mempertahankan ide proposal secara logis dan persuasif.	<b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Project-Based Learning, Diskusi Kelas, Presentasi, dan Konsultasi Proposal..		<b>Materi:</b> Prinsip integrasi kearifan lokal dalam pengembangan produk kuliner modern., Standar kompetensi tata boga kontemporer (sanitasi, gizi, plating)., Teknik penyusunan proposal bisnis dan pengembangan produk kuliner., Analisis SWOT untuk produk kuliner inovatif., Studi kasus produk kuliner sukses yang memadukan tradisi dan modernitas. <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	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.
- 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.