



**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
Akuntansi Kuliner	6230502171		T=1	P=1	ECTS=3.18	4	18 Januari 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.	
Model Pembelajaran	Case Study						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	CPL-7	Mampu menyusun menu, mengolah, mempresentasikan, dan menyimpan produk makanan, minuman atau masakan sesuai dengan standar yang berlaku (prosedur, kebersihan, sehat dan aman, inovatif, nilai estetika) dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja, dengan memanfaatkan sumber daya secara efektif dan efisien					
	CPL-9	Mampu merancang business plan, melaksanakan, melakukan pengawasan dan evaluasi usaha di bidang kuliner					
	CPL-10	Mampu merancang dan melakukan kegiatan penawaran atau promosi produk/layanan bisnis kuliner dan mampu melakukan pemasaran produk kuliner sesuai perkembangan teknologi di era digital					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	CPMK - 1	Mahasiswa dapat menerapkan prinsip-prinsip akuntansi dalam pengelolaan keuangan untuk usaha kuliner, termasuk pengelolaan biaya produksi dan operasional (C3)					
	CPMK - 2	Mahasiswa dapat menganalisis laporan keuangan untuk menilai kinerja usaha kuliner dan mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan (C4)					
	CPMK - 3	Mahasiswa dapat mengevaluasi efektivitas strategi harga dan biaya dalam usaha kuliner berdasarkan data keuangan yang ada (C5)					
	CPMK - 4	Mahasiswa dapat menciptakan sistem akuntansi yang inovatif untuk memperbaiki efisiensi operasional di usaha kuliner (C6)					
	CPMK - 5	Mahasiswa dapat menerapkan teknik akuntansi untuk mengoptimalkan penggunaan sumber daya dan mengurangi limbah di usaha kuliner (C3)					
	CPMK - 6	Mahasiswa dapat menganalisis pengaruh biaya bahan baku terhadap harga jual akhir pada menu kuliner (C4)					
	CPMK - 7	Mahasiswa dapat mengevaluasi strategi promosi berdasarkan analisis biaya dan pengaruhnya terhadap penjualan (C5)					
	CPMK - 8	Mahasiswa dapat menciptakan model proyeksi keuangan untuk inisiatif promosi baru dalam bisnis kuliner (C6)					
CPMK - 9	Mahasiswa dapat menerapkan prinsip akuntansi dalam perencanaan dan pengelolaan event kuliner, termasuk budgeting dan forecasting (C3)						
CPMK - 10	Mahasiswa dapat menganalisis dampak keuangan dari keputusan operasional dan strategis dalam bisnis kuliner (C4)						
Matrik CPL - CPMK							

CPMK	CPL-7	CPL-9	CPL-10
CPMK-1		✓	
CPMK-2		✓	
CPMK-3		✓	
CPMK-4		✓	
CPMK-5	✓		
CPMK-6	✓		
CPMK-7			✓
CPMK-8			✓
CPMK-9		✓	✓
CPMK-10		✓	

Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

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-8																
CPMK-9																
CPMK-10																

Deskripsi Singkat MK

Matakuliah Akuntansi Kuliner pada jenjang D4 program studi Tata Boga bertujuan untuk memberikan pemahaman tentang konsep dasar akuntansi yang diterapkan dalam industri kuliner. Mahasiswa akan mempelajari tentang pencatatan transaksi keuangan, laporan keuangan, analisis biaya, dan pengendalian keuangan yang relevan dengan bisnis kuliner. Ruang lingkup mata kuliah mencakup pembahasan mengenai perencanaan keuangan, pengelolaan inventaris, analisis laba rugi, serta strategi keuangan yang dapat diterapkan dalam bisnis kuliner.

Pustaka

Utama :	
Pendukung :	

Dosen Pengampu

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	Mahasiswa dapat menerapkan prinsip-prinsip akuntansi dalam pengelolaan keuangan untuk usaha kuliner, termasuk pengelolaan biaya produksi dan operasional.	1.Penerapan prinsip akuntansi dalam pengelolaan keuangan usaha kuliner 2.Analisis biaya produksi dan operasional	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Pembelajaran Berbasis Masalah.	Penugasan online memungkinkan. Jenis penugasan yang cocok adalah Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Materi: Prinsip Akuntansi dalam Usaha Kuliner, Pengelolaan Biaya Produksi, Pengelolaan Biaya Operasional Pustaka: Handbook Perkuliahan	0%

2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							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= Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

