



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																																																																																
Akuntasi Bisnis Kuliner	6230503124	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=3	P=0	ECTS=4.77	5	28 Desember 2025																																																																																																																
OTORISASI	Pengembang RPS			Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																																																
			LILIS SULANDARI																																																																																																																
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																																																																																																																						
CPL-9	Mampu merancang business plan, melaksanakan, melakukan pengawasan dan evaluasi usaha di bidang kuliner																																																																																																																						
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																																							
CPMK - 1	Memahami prinsip, konsep, dan siklus akuntansi bisnis kuliner secara logis dan sistematis																																																																																																																						
CPMK - 2	Mencatat, mengklasifikasi, dan menyusun transaksi keuangan usaha kuliner sesuai standar akuntansi																																																																																																																						
CPMK - 3	Menyusun laporan keuangan dasar (laba rugi, neraca, arus kas) baik manual maupun digital																																																																																																																						
CPMK - 4	Menganalisis profitabilitas, mengevaluasi laporan keuangan, dan memberikan rekomendasi strategis																																																																																																																						
CPMK - 5	Memanfaatkan software akuntansi atau aplikasi digital untuk mendukung pengambilan keputusan bisnis kuliner																																																																																																																						
Matrik CPL - CPMK																																																																																																																							
	<table border="1"><thead><tr><th>CPMK</th><th>CPL-3</th><th>CPL-5</th><th>CPL-6</th><th>CPL-9</th></tr></thead><tbody><tr><td>CPMK-1</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td></tr><tr><td>CPMK-5</td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td></tr></tbody></table>							CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-6	CPL-9	CPMK-1	✓				CPMK-2	✓				CPMK-3		✓			CPMK-4			✓		CPMK-5				✓																																																																																		
CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-6	CPL-9																																																																																																																			
CPMK-1	✓																																																																																																																						
CPMK-2	✓																																																																																																																						
CPMK-3		✓																																																																																																																					
CPMK-4			✓																																																																																																																				
CPMK-5				✓																																																																																																																			
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																																							
	<table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">CPMK</th><th colspan="15">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></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></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></tr><tr><td>CPMK-4</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-5</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-4							✓	✓	✓	✓			✓			CPMK-5											✓	✓		✓	✓
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											✓	✓		✓	✓																																																																																																								
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Akuntansi Bisnis Kuliner bertujuan membekali mahasiswa D4 Tata Boga dengan kemampuan mencatat, menyusun, dan menganalisis laporan keuangan pada berbagai jenis usaha kuliner, termasuk restoran, café, bakery, katering, hotel F&B, maupun UMKM kuliner. Fokus utama mata kuliah ini adalah pada akuntansi manajerial dan pelaporan keuangan (tidak termasuk aspek pengendalian biaya), sehingga mahasiswa mampu memahami kondisi keuangan dan profitabilitas usaha secara menyeluruh. Mahasiswa akan belajar prinsip dasar akuntansi dan siklus transaksi; mencatat dan mengklasifikasi transaksi keuangan ke dalam jurnal dan buku besar; dan Latihan menyusun laporan keuangan dasar, seperti laporan laba rugi, neraca, dan arus kas, baik secara manual maupun dengan teknologi digital untuk akuntansi. Mahasiswa akan dilatih menganalisis profitabilitas dan kinerja keuangan usaha, termasuk menghitung rasio profitabilitas, menganalisis menu (menu engineering), dan menyusun rekomendasi keputusan bisnis berbasis laporan keuangan.																																																																																																																						
Pustaka	Utama :																																																																																																																						

<ol style="list-style-type: none"> Setia Mulyawan. 2012. Manajemen Keuangan. Bandung: CV. Pustaka Setia Dirvi Surya Abbas. dkk. 2020. Pengantar Akuntansi. Bandung: Widina Bhakti Persada M. Anwar. 2019. Dasar-Dasar Manajemen Keuangan Perusahaan. Jakarta: Kencana Guilding, C., & Ji, K. M. (2022). Accounting Essentials for Hospitality Managers (4th ed.). Routledge. O'Donoghue, D. (2020). Financial Accounting for the Hospitality, Tourism, Leisure and Event Sectors. Open Press Hales, J. (2004). Accounting and Financial Analysis in the Hospitality Industry. Routledge Horngren et al., 2020 Kieso et al., 2021 Warren et al., 2021 							
Pendukung :							
<ol style="list-style-type: none"> M. Anwar. 2019. Dasar-Dasar Manajemen Keuangan Perusahaan. Jakarta: Kencana Fields, R. (n.d.). Restaurant Success by the Numbers: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot (2nd ed.) Tiwari, S. S. (2025). Profit Plated: Mastering Business Management and Accounting for Culinary Success. Independently published Restaurant Financial Basics." (n.d.). In Hospitality Accounting. Wiley 							
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si. Nufimbar Susy Anindita Handayani, S.E., M.Sc.						
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	1.Menjelaskan fungsi dan peran akuntansi dalam bisnis kuliner 2.Menguraikan siklus akuntansi mulai dari transaksi hingga laporan keuangan	1.Menjelaskan ruang lingkup perkuliahan berikut tugas dan tanggung jawabnya 2.Menyimpulkan pengertian dan ruang lingkup akuntansi secara benar, responsif dan komunikatif, meliputi: Pengertian Akuntansi (sistem) dan Tujuan Akuntansi, Peran Akuntansi Perusahaan dan Pengguna Akuntansi, Karakteristik Perusahaan, Jenis-Jenis Perusahaan dan Organisasi Perusahaan, Bidang-Bidang Akuntansi dan Profesi di Bidang Akuntansi, Jenis-jenis Laporan Keuangan, Karakteristik Kualitatif Laporan Keuangan, Unsur-unsur Laporan Keuangan dari beberapa sumber., 3.Mampu menyelesaikan soal dan tugas secara benar, mandiri dan bertanggung jawab.	Kriteria: 1.Mahasiswa mampu menggambarkan alur siklus akuntansi secara sistematis 2.Membuat ringkasan prinsip akuntansi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Praktikum	3 X 50	Pertemuan pertama dilakukan secara DARING, penyampaian ruang lingkup perkuliahan berikut tugas dan tanggung jawab yang harus diselesaikan mahasiswa dalam satu semester, Tanya jawab Kesepakatan kontrak perkuliahan Pemberian gambaran singkat terkait dengan akuntansi yang sesuai untuk mahasiswa Prodi D4 Tata Boga. Pemberian tugas (anjuran) agar mahasiswa memiliki buku wajib minimal 1 n ik membaca-dan mencomot melakukan pemahaman secara b 3 X 50	Materi: Konsep Dasar Akuntansi Pustaka: Guilding, C., & Ji, K. M. (2022). Accounting Essentials for Hospitality Managers (4th ed.). Routledge.	5%

2	<p>1. Mampu memahami konsep Transaksi Keuangan Perusahaan Jasa dan persamaan akuntansi secara benar dan bertanggung jawab</p> <p>2. Mahasiswa mampu membuat jurnal transaksi</p>	<p>Mampu menyimpulkan konsep Transaksi Bisnis Perusahaan jasa secara benar dan bertanggung jawab</p> <p>Mampu menerapkan persamaan akuntansi secara benar dan bertanggung jawab.</p>	<p>Kriteria:</p> <p>Mampu menyimpulkan konsep Transaksi Bisnis Perusahaan jasa secara benar dan bertanggung jawab</p> <p>Mampu menerapkan persamaan akuntansi secara benar dan bertanggung jawab.</p> <p>Bentuk Penilaian :</p> <p>Praktik / Unjuk Kerja</p>	<p>Pembelajaran Langsung dengan tanya jawab, pemberian kasus untuk diselesaikan dengan berkolaborasi dengan teman lain. 3 X 50</p>		<p>Materi: Jenis-jenis transaksi keuangan dalam usaha kuliner, Prinsip dasar pencatatan akuntansi (debit dan kredit), Pengenalan jurnal umum dan jurnal khusus, Klasifikasi akun dalam akuntansi usaha kuliner, Penyusunan neraca saldo berdasarkan transaksi</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
3	<p>1. Mampu memahami konsep dan Penggunaan Akun (Rekening) Untuk Mencatat Transaksi secara benar, bertanggung jawab, responsif dan komunikatif</p> <p>2. Posting ke buku besar</p>	<p>1. Mampu menganalisis konsep dan Penggunaan Akun (Rekening) Untuk Mencatat Transaksi secara benar, bertanggung jawab, responsif dan komunikatif</p> <p>2. Mampu mengerjakan kan latihan dan tugas secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab</p> <p>2. Buku Besar & Neraca Saldo Sub: Posting transaksi & neraca saldo</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. Mampu menganalisis konsep dan Penggunaan Akun (Rekening) Untuk Mencatat Transaksi secara benar, bertanggung jawab, responsif dan komunikatif</p> <p>2. Mampu mengerjakan kan latihan dan tugas secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab</p> <p>2. Buku Besar & Neraca Saldo Sub: Posting transaksi & neraca saldo</p> <p>Bentuk Penilaian :</p> <p>Aktifitas Partisipatif</p>	<p>Pembelajaran Langsung dengan tanya jawab dan pemberian case study 3 X 50</p>		<p>Materi: Buku Besar & Neraca Saldo</p> <p>Pustaka: <i>Restaurant Financial Basics.</i> (n.d.). <i>In Hospitality Accounting.</i> Wiley</p> <p>Materi: Buku Besar & Neraca Saldo</p> <p>Pustaka: <i>M. Anwar. 2019. Dasar-Dasar Manajemen Keuangan Perusahaan. Jakarta: Kencana</i></p>	5%
4	<p>1. Mampu memahami Pencatatan Transaksi Bisnis secara benar, komunikatif, dan bertanggung jawab</p> <p>2. Menyusun laporan keuangan sederhana</p> <p>3. Laba rugi & neraca</p>	<p>Latihan menyusun laporan keuangan 1 bulan, submit laporan</p>	<p>Kriteria:</p> <p>Latihan menyusun laporan keuangan 1 bulan, submit laporan</p> <p>Bentuk Penilaian :</p> <p>Penilaian Praktikum</p>	<p>Pembelajaran langsung, diskusi, dan pembelajaran berbasis kasus (case study). 3 X 50</p>		<p>Materi: Komponen dan struktur laporan laba rugi untuk bisnis kuliner, Komponen dan struktur neraca untuk bisnis kuliner, Komponen dan struktur laporan arus kas untuk bisnis kuliner, Teknik penyusunan laporan keuangan manual dari data transaksi, Pengenalan software akuntansi (contoh: Accurate Online, Zahir) untuk penyusunan digital, Analisis contoh laporan keuangan bisnis kuliner nyata</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%

5	Arus kas & laporan digital	Mahasiswa dapat menyusun laporan arus kas	<p>Kriteria: Latihan membuat arus kas di Excel, submit laporan digital</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>		Pembelajaran langsung dengan case study 3 X 50	<p>Materi: Prinsip dasar akuntansi dan siklus akuntansi, Komponen dan struktur laporan laba rugi untuk bisnis kuliner, Komponen dan struktur neraca dengan contoh transaksi kuliner, Metode penyusunan laporan arus kas, Pengenalan software akuntansi (e.g., Accurate Online, Zahir) untuk bisnis kuliner</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahahan</i></p>	5%
6	Mampu menyusun Penutupan Jurnal dan Neraca Saldo perusahaan secara benar, komunikatif dan bertanggung jawab	Mahasiswa dapat membuat laporan keuangan digital	<p>Kriteria: Input transaksi ke software akuntansi & submit laporan digital</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>		Pembelajaran berbasis kasus 3 X 50	<p>Materi: Konsep dan komponen laporan laba rugi untuk bisnis kuliner, Struktur dan penyusunan neraca perusahaan kuliner, Metode penyusunan laporan arus kas (langsung/tidak langsung), Penerapan software akuntansi (contoh: Accurate Online, Zahir), Analisis kasus transaksi spesifik industri kuliner</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahahan</i></p>	5%
7	1.Analisis profitabilitas & kinerja 2.Rasio profitabilitas	Mahasiswa dapat menghitung rasio profitabilitas (margin, ROI, ROA)	<p>Kriteria: Latihan menghitung margin & ROI, submit perhitungan</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>		Pembelajaran dengan case study 3 X 50	<p>Materi: Konsep dan jenis rasio profitabilitas, Teknik evaluasi laporan keuangan bisnis kuliner, Penyusunan rekomendasi strategis berbasis analisis keuangan</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahahan</i></p>	5%
8	Mampu mengerjakan soal-soal UTS	Sesuai Kunci Jawaban UTS	<p>Kriteria: Sesuai Kunci Jawaban UTS</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum</p>	UTS 3 X 50		<p>Materi: UTS</p> <p>Pustaka: <i>O'Donoghue, D. (2020). Financial Accounting for the Hospitality, Tourism, Leisure and Event Sectors. Orpen Press</i></p>	15%

9	Menu engineering & kontribusi profit	Mahasiswa dapat menganalisis menu paling menguntungkan	<p>Kriteria: Analisis 5 menu dan buat rekomendasi tertulis</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>		3 X 50	<p>Materi: Konsep dan indikator profitabilitas dalam bisnis kuliner, Teknik evaluasi laporan keuangan (neraca, laba rugi, arus kas), Penyusunan rekomendasi strategis berdasarkan analisis keuangan</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
10	Rekomendasi keputusan bisnis	Mahasiswa dapat membuat rekomendasi keputusan berbasis laporan	<p>Kriteria: Presentasi rekomendasi strategi menu & feedback</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum</p>		3 X 50	<p>Materi: Rekomendasi keputusan bisnis</p> <p>Pustaka: <i>Kieso et al., 2021</i></p>	5%
11	1. Manfaatkan teknologi digital 2. Membuat laporan keuangan di Excel/software	Mahasiswa mampu membuat laporan digital	<p>Kriteria: Latihan membuat laporan digital & submit</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Latihan membuat laporan digital & submit 3 X 50		<p>Materi: Membuat laporan keuangan di Excel/software</p> <p>Pustaka: <i>Warren et al., 2021</i></p>	5%
12	Menginput transaksi ke sistem	Mahasiswa mampu input & generate laporan otomatis	<p>Kriteria: Input 20 transaksi & generate laporan otomatis, submit</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>		3 X 50	<p>Materi: Digitalisasi Akuntansi</p> <p>Pustaka: <i>Horngren et al., 2020</i></p>	5%
13	analisis digital & profitabilitas	Mahasiswa mampu analisis digital & profitabilitas	<p>Kriteria: Analisis laporan digital untuk keputusan bisnis & submit</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>		3 X 50	<p>Materi: Konsep dan jenis rasio profitabilitas, Teknik analisis tren dan komparasi laporan keuangan, Penyusunan rekomendasi strategis berbasis analisis keuangan</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
14	Review	1. Semua CPMK 2. Mahasiswa mampu menjelaskan & praktik semua indikator	<p>Kriteria: Quiz & latihan kasus</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>	3 X 50		<p>Materi: Presentasi praktik semua indikator</p> <p>Pustaka: <i>Guilding, C., & Ji, K. M. (2022). Accounting Essentials for Hospitality Managers (4th ed.). Routledge.</i></p>	5%

15	Simulasi & praktik	Semua CPMK	Kriteria: Latihan integrasi transaksi → laporan → analisis & submit Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum		3 X 50	Materi: Simulasi laporan & analisis Pustaka: <i>Tiwari, S. S. (2025). Profit Plated: Mastering Business Management and Accounting for Culinary Success. Independently published</i>	5%
16	UAS	UAS	Kriteria: Kunci Jawaban UAS Bentuk Penilaian : Tes		3x50	Materi: UAS Pustaka: <i>Restaurant Financial Basics." (n.d.). In Hospitality Accounting. Wiley</i>	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Percentase
1.	Aktifitas Partisipatif	27.5%
2.	Penilaian Portofolio	5%
3.	Penilaian Praktikum	32.5%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	20%
5.	Tes	15%
		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. **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.
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.