

		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																																								
Menu dan Pengendalian Biaya		6230503170	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=1	P=2	ECTS=4.77	3	23 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-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																																													
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																														
	CPMK - 1	CPMK-1 Menjelaskan konsep menu, fungsi, klasifikasi, dan prinsip pengendalian biaya.																																													
	CPMK - 2	CPMK 2: Menyusun rancangan menu sederhana																																													
	CPMK - 3	CPMK 3: Menghitung potensi keuntungan menu																																													
	CPMK - 4	CPMK 4: Memahami konsep dasar pengendalian biaya F&B																																													
	CPMK - 5	CPMK 5: Menghitung HPP (Harga Pokok Penjualan)																																													
	CPMK - 6	CPMK 6: Mengendalikan biaya bahan baku																																													
	CPMK - 7	CPMK 7: Mengendalikan biaya operasional																																													
	CPMK - 8	CPMK 8: Mengevaluasi efektivitas pengendalian biaya																																													
	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-7</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> <tr> <td>CPMK-6</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-7</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-8</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> </tr> </tbody> </table>	CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-6	CPL-7	CPMK-1		✓			CPMK-2	✓				CPMK-3			✓		CPMK-4	✓				CPMK-5				✓	CPMK-6			✓		CPMK-7		✓			CPMK-8				✓
	CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-6	CPL-7																																										
	CPMK-1		✓																																												
CPMK-2	✓																																														
CPMK-3			✓																																												
CPMK-4	✓																																														
CPMK-5				✓																																											
CPMK-6			✓																																												
CPMK-7		✓																																													
CPMK-8				✓																																											
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																															

		<table><tr><td rowspan="2">CPMK</td><td colspan="16">Minggu Ke</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr><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><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><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><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><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><td></td></tr><tr><td>CPMK-6</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><td></td></tr><tr><td>CPMK-7</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><td></td></tr><tr><td>CPMK-8</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><td>✓</td></tr></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-6											✓	✓					CPMK-7													✓	✓			CPMK-8															✓	✓
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															✓	✓																																																																																																																																																											
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membekali mahasiswa dengan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam menyusun serta menganalisis menu, mengelola biaya, dan mengendalikan pendapatan dalam bisnis kuliner. Mata kuliah ini menekankan integrasi teori dan praktik, sehingga mahasiswa mampu memahami konsep dan terampil mengaplikasikan pengendalian biaya dalam perancangan dan pengelolaan bisnis kuliner. Metode dan Strategi Pembelajaran, untuk mencapai kompetensi yang diharapkan, digunakan kombinasi metode pembelajaran student-centered learning dengan pendekatan Case Method dan Project-Based Learning (PjBL), didukung oleh teknologi digital																																																																																																																																																																										
Pustaka	Utama :		1. 1. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). Food and Beverage Management (6th ed.). Routledge. 2. 2. Keiser, J. N., & DeMicco, F. J. (2010). Controlling and Analyzing Costs in Foodservice Operations (2nd ed.). Pearson. 3. 3. Lillicrap, D., Cousins, J., & Weekes, S. (2019). Food and Beverage Service (10th ed.). Hodder Education. 4. 4. Pavesic, D. V., & Magnant, J. (2005). The Menu: Development, Strategy, and Application (3rd ed.). Wiley. 5. 5. Keat, P.G. & Young, P.K. (2019). Managerial Economics. 6. 6. Horngren, C.T. et al. (2018). Cost Accounting: A Managerial Emphasis. 7. 7. Davis, B. et al. (2018). Food and Beverage Management. 8. 8. Kasavana, M.L. & Smith, D.I. (2015). Menu Engineering.																																																																																																																																																																								
	Pendukung :		1. 1. Jones, P., Hillier, D., & Comfort, D. (2016). Sustainability in the Hospitality Industry. Routledge. 2. 2. Kotschevar, L. H., & Withrow, D. (2008). Management by Menu (4th ed.). Wiley. 3. 3. Nimeier, J. D., & Hayes, D. K. (2011). Restaurant Operations Management: Principles and Practices. Pearson. 4. 4. Kotler, P., Bowen, J. T., & Makens, J. C. (2017). Marketing for Hospitality and Tourism (7th ed.). Pearson. 5. 5. Walker, J. R. (2021). The Restaurant: From Concept to Operation (9th ed.). Wiley.																																																																																																																																																																								
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par. 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	Menjelaskan pengertian, fungsi, dan jenis menu	Membuat ringkasan jenis-jenis menu	Kriteria: Ketepatan membuat ringkasan jenis menu Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio		Diskusi kelompok tentang perbedaan fungsi menu restoran & hotel 150	Materi: Konsep dasar pengendalian biaya makanan & minuman Pustaka: Keat, P.G. & Young, P.K. (2019). Managerial Economics.	5%
2	Menganalisis faktor penyusunan menu	Mahasiswa mampu menjelaskan faktor penentu keberhasilan menu	Kriteria: Ketepatan analisis faktor penyusunan menu Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Studi kasus, diskusi kelas 150		Materi: Klasifikasi biaya dalam bisnis kuliner Pustaka: Keat, P.G. & Young, P.K. (2019). Managerial Economics.	5%

3	Menyusun rancangan menu sederhana	Mahasiswa mampu membuat rancangan menu harian/mingguan	Kriteria: Kelompok menyusun rancangan menu untuk café kampus Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif		Project based learning, kerja kelompok 150	Materi: Menu Planning & Costing Konsep dasar menu, faktor yang memengaruhi penyusunan menu Pustaka: 1. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). <i>Food and Beverage Management (6th ed.)</i> . Routledge. Materi: Penyusunan menu: langkah, metode, format penulisan Pustaka: 1. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). <i>Food and Beverage Management (6th ed.)</i> . Routledge.	5%
4	Mengevaluasi menu yang sudah ada	Mahasiswa mampu memberi kritik dan saran perbaikan menu	Kriteria: Presentasi evaluasi menu Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif		Case method, presentasi kelompok 150	Materi: Analisis & evaluasi menu (menu existing) Pustaka: Kasavana, M.L. & Smith, D.I. (2015). <i>Menu Engineering</i> .	5%
5	Menghitung potensi keuntungan menu	Latihan perhitungan contribution margin	Kriteria: Laporan hasil perhitungan profitabilitas menu Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja		Ceramah, studi kasus, diskusi 150	Materi: Menu engineering: konsep kontribusi margin, popularitas menu Pustaka: Keat, P.G. & Young, P.K. (2019). <i>Managerial Economics</i> .	5%
6	Memahami konsep dasar pengendalian biaya F&B	Mahasiswa mampu menjelaskan arti penting cost control	Kriteria: Laporan hasil perhitungan profitabilitas menu Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif		Ceramah interaktif, diskusi 150	Materi: Menu engineering: konsep kontribusi margin, popularitas menu Pustaka: Kasavana, M.L. & Smith, D.I. (2015). <i>Menu Engineering</i> .	5%

7	Menjelaskan fungsi pengendalian biaya	Mahasiswa mampu mengidentifikasi langkah-langkah cost control	Kriteria: Studi kasus tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif		Problem based learning 150	Materi: Konsep & prosedur pengendalian biaya minuman Pustaka: Davis, B. et al. (2018). <i>Food and Beverage Management</i> .	5%
8	UTS	UTS	Kriteria: UTS Bentuk Penilaian : Tes	UTS 150		Materi: UTS Pustaka: 3. Lillicrap, D., Cousins, J., & Weekes, S. (2019). <i>Food and Beverage Service (10th ed.)</i> . Hodder Education.	15%
9	Menghitung HPP (Harga Pokok Penjualan)	Mahasiswa mampu menyusun HPP makanan/minuman	Kriteria: Menghitung HPP menu andalan restoran Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Latihan menghitung HPP resep 150		Materi: Prosedur pembelian bahan makanan & minuman Pustaka: 3. Ninemeier, J. D., & Hayes, D. K. (2011). <i>Restaurant Operations Management: Principles and Practices</i> . Pearson.	5%
10	Menganalisis food cost	Mahasiswa mampu menghitung & menganalisis persentase food cost	Kriteria: Membuat laporan food cost Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Latihan perhitungan food cost 150		Materi: Standar penerimaan, dokumen penerimaan Pustaka: 1. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). <i>Food and Beverage Management (6th ed.)</i> . Routledge.	5%
11	Mengendalikan biaya bahan baku	Mahasiswa mampu membuat sistem pencatatan pembelian dan pemakaian	Kriteria: Ketepatan dalam membuat sistem pencatatan pembelian dan pemakaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Simulasi pembelian & pencatatan 150		Materi: Proses penyimpanan, pengeluan, FIFO/FEFO Pustaka: Horngren, C.T. et al. (2018). <i>Cost Accounting: A Managerial Emphasis</i> .	5%
12	Mengendalikan biaya tenaga kerja	Konsep labor cost, standar waktu kerja, produktivitas	Kriteria: Analisis kasus tenaga kerja Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kasus tenaga kerja berlebih 150		Materi: Standarisasi resep, porsi, waste control Pustaka: Kasavana, M.L. & Smith, D.I. (2015). <i>Menu Engineering</i> .	5%

13	Mengendalikan biaya operasional	Diskusi pengendalian overhead di kitchen hotel	Kriteria: Laporan kasus Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi pengendalian overhead di kitchen hotel 150		Materi: Sistem penjualan, pencatatan, analisis hasil penjualan Pustaka: Keat, P.G. & Young, P.K. (2019). <i>Managerial Economics</i> .	5%
14	Membuat laporan cost control	Menyusun laporan bulanan cost control	Kriteria: Draft laporan cost control Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Menyusun laporan bulanan cost control 150		Materi: Analisis biaya tenaga kerja dalam F&B Pustaka: Horngren, C.T. et al. (2018). <i>Cost Accounting: A Managerial Emphasis</i> .	5%
15	Mengevaluasi efektivitas pengendalian biaya	Presentasi laporan cost control	Kriteria: Presentasi laporan akhir kelompok Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Presentasi laporan cost control 150		Materi: Penerapan menyeluruh: food, beverage, labor, sales Pustaka: 4. Kotler, P., Bowen, J. T., & Makens, J. C. (2017). <i>Marketing for Hospitality and Tourism</i> (7th ed.). Pearson.	5%
16	UAS	UAS	Kriteria: UAS Bentuk Penilaian : Tes	UAS 150		Materi: UAS Pustaka: 2. Keiser, J. N., & DeMicco, F. J. (2010). <i>Controlling and Analyzing Costs in Foodservice Operations</i> (2nd ed.). Pearson.	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	45%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	10%
3.	Penilaian Portofolio	5%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	10%
5.	Tes	30%
		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. **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.
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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 24 Oktober 2025

Koordinator Program Studi D4
Tata Boga



LILIS SULANDARI
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata
Boga



NIDN 0021046405

File PDF ini digenerate pada tanggal 23 Desember 2025 Jam 22:39 menggunakan aplikasi RPS OBE SiDia Unesa

