



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suarsana, Nyoman. 2007. Pengendalian Biaya Departemen F &amp; B di Perhotelan. Yogyakarta Graha Ilmu.</li> <li>2. Bartono PH. 2005. Analisis Food Product Study Food Cost dan Pedoman Training. Yogyakarta Penerbit ANDI.</li> <li>3. Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</li> <li>4. Jones, Terry. 2004. Culinary Calculations : Simplified Math For Culinary Professionals . United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</li> <li>5. Linch, Francis T. 2000. The Book of Yields : Accuracy in Food Costing and Purchasing . United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</li> <li>6. Widjana, I Gede. Rekayasa Menu ( Menu Engineering ). Denpasar: STP-Nusa Dua</li> </ol>							
<b>Pendukung :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Khan, Mahmood. 1987. Foodservice Operation . Connecticut: Avi Publishing Company, Inc.</li> <li>2. Wacana Media Charles T. Horngren, Srikan M. Datar. Akuntansi Biaya, Jilid 1. Jakarta: Erlangga Agus Purwaji, Wibowo, Sabarudin Muslim. Akuntansi Biaya. Edisi 2. Jakarta: Salemba Empa</li> <li>3. Gregoire, Mary B. &amp; Spears, Meran C. 2007. Foodservice Organizations. A Managerial and System Approach . USA: Pearson Prentice Hall.</li> </ol>							
<b>Dosen Pengampu</b>		Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa dapat mendefinisikan dan menjelaskan konsep pengendalian biaya dalam bisnis makanan dan minuman.</li> <li>2. Mahasiswa dapat mengidentifikasi tujuan pengendalian biaya dalam bisnis makanan dan minuman.</li> <li>3. Mahasiswa dapat menjelaskan pentingnya pengendalian biaya untuk kesuksesan dan keberlanjutan bisnis makanan dan minuman.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyebutkan dan menjelaskan pengertian pengendalian biaya dalam konteks bisnis makanan dan minuman.</li> <li>2. Mengidentifikasi tujuan-tujuan spesifik pengendalian biaya dalam bisnis makanan dan minuman.</li> <li>3. Menjelaskan mengapa pengendalian biaya sangat penting bagi kelangsungan dan perkembangan bisnis makanan dan minuman.</li> <li>4. Memberikan contoh relevan tentang bagaimana pengendalian biaya dapat mempengaruhi profitabilitas dan daya saing bisnis makanan dan minuman.</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> Menyajikan penjelasan yang sangat mendalam dan komprehensif tentang definisi, tujuan, dan pentingnya pengendalian biaya. Penjelasan jelas dan didukung oleh contoh yang relevan.  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif		Ceramah interaktif dan diskusi 100 menit	<b>Materi:</b> Mengelola Pendapatan dan Beban <b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley & Sons, Inc	6%

2	<p>1. Mahasiswa dapat mengidentifikasi elemen-elemen biaya lain yang mempengaruhi operasional bisnis makanan dan minuman.</p> <p>2. Mahasiswa dapat menganalisis dan membedakan antara biaya tetap, biaya variabel, dan elemen biaya lainnya serta dampaknya terhadap pengendalian biaya dalam bisnis makanan dan minuman.</p>	<p>1. Memberikan contoh spesifik biaya tetap dan biaya variabel yang sering ditemukan dalam operasional bisnis makanan dan minuman.</p> <p>2. Mengidentifikasi elemen-elemen biaya lainnya yang berpengaruh pada operasional bisnis makanan dan minuman (seperti biaya semi-variabel, biaya langsung, dan biaya tidak langsung).</p> <p>3. Menganalisis bagaimana pemahaman tentang struktur biaya (biaya tetap, biaya variabel, dan biaya lainnya) dapat memengaruhi pengambilan keputusan dalam pengendalian biaya operasional.</p> <p>4. Mengidentifikasi cara-cara pengelolaan biaya yang efisien berdasarkan struktur biaya yang telah dianalisis.</p>	<p><b>Kriteria:</b> enyajikan penjelasan yang sangat mendalam dan komprehensif mengenai biaya tetap, biaya variabel, serta elemen biaya lainnya. Penjelasan didukung dengan contoh yang relevan dan praktis dalam bisnis makanan dan minuman.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi dan studi kasus 100 menit		<p><b>Materi:</b> Mengelola Pendapatan dan Beban</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p>	4%
3	<p>1. Mahasiswa dapat menjelaskan konsep dasar Food Cost dan Beverage Cost dalam bisnis makanan dan minuman.</p> <p>2. Mahasiswa dapat menghitung Food Cost dan Beverage Cost berdasarkan data yang diberikan.</p>	<p>1. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi Food Cost dan Beverage Cost dalam operasional bisnis makanan dan minuman.</p> <p>2. Menghitung Food Cost dan Beverage Cost dengan menggunakan rumus yang sesuai berdasarkan data yang diberikan (misalnya, Food Cost Percentage dan Beverage Cost Percentage).</p> <p>3. Menghitung dan menganalisis Cost of Goods Sold (COGS) untuk makanan dan minuman</p>	<p><b>Kriteria:</b> Penjelasan yang sangat mendalam dan komprehensif mengenai konsep Food Cost dan Beverage Cost, serta faktor-faktor yang mempengaruhi kedua biaya tersebut. Penjelasan dilengkapi dengan contoh nyata dan aplikatif.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>		Diskusi dan studi kasus 100 menit	<p><b>Materi:</b> Menentukan Prakiraan Penjualan</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p>	6%
4	<p>Mahasiswa dapat melakukan evaluasi terhadap Food Cost dan Beverage Cost, serta memberikan rekomendasi untuk pengelolaan biaya yang lebih efisien</p>	<p>1. Menganalisis hasil perhitungan Food Cost dan Beverage Cost untuk menentukan apakah biaya tersebut berada dalam kisaran yang wajar.</p> <p>2. Memberikan rekomendasi berdasarkan evaluasi untuk mengurangi Food Cost atau Beverage Cost, serta meningkatkan margin keuntungan.</p>	<p><b>Kriteria:</b> Penjelasan yang sangat mendalam dan komprehensif mengenai konsep Food Cost dan Beverage Cost, serta faktor-faktor yang mempengaruhi kedua biaya tersebut. Penjelasan dilengkapi dengan contoh nyata dan aplikatif.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>	Diskusi dan studi kasus 100 menit		<p><b>Materi:</b> Konsep dan perhitungan</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p>	6%

5	<p>1. Mahasiswa dapat menjelaskan konsep dasar pengendalian persediaan bahan baku dalam bisnis makanan dan minuman.</p> <p>2. Mahasiswa dapat mengidentifikasi dan menerapkan teknik-teknik pengelolaan stok bahan baku yang dapat mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi biaya.</p> <p>3. Mahasiswa dapat mengevaluasi efektivitas pengendalian persediaan dalam kaitannya dengan efisiensi biaya dan kelancaran operasional bisnis makanan dan minuman.</p>	<p>1. Mengidentifikasi jenis-jenis bahan baku yang memerlukan pengendalian persediaan dalam operasional bisnis makanan dan minuman.</p> <p>2. Menjelaskan bagaimana teknik pengelolaan stok tersebut berkontribusi pada pengurangan pemborosan dan efisiensi biaya dalam bisnis makanan dan minuman.</p> <p>3. Menganalisis bagaimana pengendalian persediaan yang baik dapat meningkatkan efisiensi biaya dan kelancaran operasional di bisnis makanan dan minuman.</p>	<p><b>Kriteria:</b> Penjelasan yang sangat mendalam dan komprehensif mengenai pengendalian persediaan dan teknik-teknik pengelolaan stok bahan baku yang relevan. Disertai contoh yang sangat aplikatif dan sesuai dengan bisnis makanan dan minuman.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok 100 menit		<p><b>Materi:</b> Determining Sales Forecast</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p>	4%
6	<p>1. Mahasiswa dapat menjelaskan konsep menu engineering dan prinsip dasar dalam analisis menu.</p> <p>2. Mahasiswa dapat mengidentifikasi kategori menu dan menganalisis kontribusinya terhadap pengendalian biaya dan profitabilitas.</p> <p>3. Mahasiswa dapat melakukan evaluasi dan memberikan rekomendasi terkait penataan menu untuk mencapai efisiensi biaya dan meningkatkan margin keuntungan.</p>	<p>1. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan menu engineering dalam mengendalikan biaya dan meningkatkan profitabilitas.</p> <p>2. Menyusun dan menganalisis menu berdasarkan kategori ini untuk menentukan menu mana yang harus dipromosikan, diperbaiki, atau dihapus.</p> <p>3. Melakukan analisis mendalam tentang kontribusi setiap menu terhadap pengendalian biaya dan profitabilitas.</p>	<p><b>Kriteria:</b> Penjelasan yang sangat mendalam dan komprehensif mengenai menu engineering, konsep kategori menu, dan prinsip dasar dalam analisis menu. Disertai dengan contoh konkret yang sangat aplikatif.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>	Studi kasus dan diskusi 100 menit		<p><b>Materi:</b> Analisis menu engineering</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Widjana, I Gede. Rekayasa Menu ( Menu Engineering ). Denpasar: STP-Nusa Dua</i></p>	7%
7	<p>1. Mahasiswa dapat menjelaskan konsep dasar pengendalian biaya dalam aspek operasional, pembelian, dan pengelolaan limbah pada bisnis makanan dan minuman.</p> <p>2. Mahasiswa dapat mengidentifikasi dan menerapkan strategi pengendalian biaya yang efektif di setiap area (operasional, pembelian, dan limbah) untuk meningkatkan efisiensi biaya.</p> <p>3. Mahasiswa dapat melakukan evaluasi dan memberikan rekomendasi terkait pengendalian biaya yang dapat diterapkan untuk mengurangi pemborosan dan meningkatkan profitabilitas bisnis makanan dan minuman.</p>	<p>1. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi biaya dalam ketiga aspek tersebut dan bagaimana pengendalian biaya dapat berkontribusi pada efisiensi operasional dan profitabilitas.</p> <p>Strategi Pengendalian Biaya: Mengidentifikasi dan menjelaskan strategi pengendalian biaya untuk efisiensi operasional, pembelian bahan baku, dan pengelolaan limbah, seperti perencanaan produksi yang efisien, negosiasi harga pembelian, dan program pengelolaan limbah.</p> <p>Mengaplikasikan strategi pengendalian biaya pada setiap area</p>	<p><b>Kriteria:</b> Penjelasan yang sangat mendalam mengenai konsep dasar pengendalian biaya, strategi pengendalian biaya dalam aspek operasional, pembelian, dan pengelolaan limbah</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>		Studi kasus dan diskusi 100 menit	<p><b>Materi:</b> Mengelola Pendapatan dan Beban</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p> <p><b>Materi:</b> Menentukan Prakiraan Penjualan</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John</i></p>	7%

		<p>untuk mengurangi pemborosan dan biaya yang tidak perlu. Evaluasi dan Rekomendasi: Melakukan evaluasi tentang efektivitas strategi pengendalian biaya yang diterapkan dalam operasional, pembelian, dan pengelolaan limbah. Memberikan rekomendasi perbaikan untuk strategi pengendalian biaya yang lebih efisien dan aplikatif dalam konteks bisnis makanan dan minuman. Kriteria Penilaian Tugas: Penguasaan Materi: Sangat Baik (90–100): Penjelasan yang sangat mendalam mengenai konsep dasar pengendalian biaya, strategi pengendalian biaya dalam aspek operasional, pembelian, dan pengelolaan limbah. Dilengkapi dengan contoh yang sangat aplikatif dan relevan. Baik (75–89): Penjelasan yang baik tentang pengendalian biaya dalam aspek operasional, pembelian, dan pengelolaan limbah, dengan beberapa contoh yang relevan meskipun tidak terlalu mendalam. Cukup (60–74): Penjelasan mengenai pengendalian biaya cukup, namun kurang detail atau tidak disertai dengan contoh yang relevan. Kurang (</p> <p>2. Mengidentifikasi dan menjelaskan strategi pengendalian biaya untuk efisiensi operasional, pembelian bahan baku, dan pengelolaan limbah, seperti perencanaan produksi yang efisien, negosiasi harga pembelian, dan program pengelolaan limbah.</p> <p>3. Melakukan evaluasi tentang efektivitas strategi pengendalian biaya yang diterapkan dalam operasional dan pembelian.</p>			<p>Wiley &amp; Sons, Inc</p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mengelola Biaya Makanan <b>Pustaka:</b> <i>Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p>	
--	--	---	--	--	--	--

8	Dapat mengerjakan soal Ujian Tengah Semester dengan baik dan benar	Mahasiswa mampu memahami, menjelaskan, dan mencatat mengenai pendapatan penjualan bisnis makanan dan minuman dalam 1 bulan	<b>Kriteria:</b> Mendapat nilai 100 untuk jawaban soal yang betul dan benar  <b>Bentuk Penilaian :</b> Tes	Ujian 100 menit		<b>Materi:</b> Food and Beverage Cost <b>Pustaka:</b> Suarsana, Nyoman. 2007. <i>Pengendalian Biaya Departemen F &amp; B di Perhotelan</i> . Yogyakarta Graha Ilmu.	10%
9	1. Mahasiswa dapat menjelaskan peran teknologi dalam pengendalian biaya dan mengidentifikasi berbagai software manajemen yang relevan dalam bisnis makanan dan minuman. 2. Mahasiswa dapat mengaplikasikan teknologi dalam otomatisasi proses untuk meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi pemborosan biaya dalam bisnis makanan dan minuman.	1. Mengidentifikasi manfaat dan tantangan dalam penerapan teknologi untuk pengendalian biaya dalam konteks operasional dan manajerial. 2. Mengaplikasikan penggunaan teknologi otomatisasi dalam pengelolaan persediaan, pembelian, dan pengelolaan biaya operasional. 3. Melakukan evaluasi terhadap software manajemen dan teknologi otomatisasi yang ada, dengan mempertimbangkan efektivitas dalam pengendalian biaya.	<b>Kriteria:</b> enjelasan yang sangat mendalam mengenai peran software manajemen dan otomatisasi proses dalam pengendalian biaya. Termasuk contoh aplikasi nyata dan analisis yang tajam terhadap teknologi yang relevan.  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi 100 menit		<b>Materi:</b> Manajemen biaya <b>Pustaka:</b> Linch, Francis T. 2000. <i>The Book of Yields : Accuracy in Food Costing and Purchasing . United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i>	4%
10	1. Mahasiswa dapat menjelaskan peran teknologi dalam pengendalian biaya dan mengidentifikasi berbagai software manajemen yang relevan dalam bisnis makanan dan minuman. 2. Mahasiswa dapat mengaplikasikan teknologi dalam otomatisasi proses untuk meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi pemborosan biaya dalam bisnis makanan dan minuman.	1. Mengidentifikasi manfaat dan tantangan dalam penerapan teknologi untuk pengendalian biaya dalam konteks operasional dan manajerial. 2. Mengaplikasikan penggunaan teknologi otomatisasi dalam pengelolaan persediaan, pembelian, dan pengelolaan biaya operasional. 3. Melakukan evaluasi terhadap software manajemen dan teknologi otomatisasi yang ada, dengan mempertimbangkan efektivitas dalam pengendalian biaya.	<b>Kriteria:</b> enjelasan yang sangat mendalam mengenai peran software manajemen dan otomatisasi proses dalam pengendalian biaya. Termasuk contoh aplikasi nyata dan analisis yang tajam terhadap teknologi yang relevan.  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Diskusi 100 menit		<b>Materi:</b> Manajemen biaya <b>Pustaka:</b> Linch, Francis T. 2000. <i>The Book of Yields : Accuracy in Food Costing and Purchasing . United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i>	7%

11	<p>1. Mahasiswa dapat menganalisis studi kasus pengendalian biaya pada usaha makanan dan minuman dengan menggunakan data dan situasi dunia nyata.</p> <p>2. Mahasiswa dapat merancang dan menerapkan strategi pengendalian biaya yang sesuai berdasarkan analisis kasus, dengan fokus pada aspek operasional, pengadaan bahan baku, pengelolaan persediaan, dan efisiensi biaya.</p> <p>3. Mahasiswa dapat melakukan simulasi pengendalian biaya dalam proyek akhir yang melibatkan evaluasi dan perencanaan biaya untuk usaha makanan dan minuman secara menyeluruh.</p>	<p>1. Menganalisis studi kasus yang relevan tentang pengendalian biaya pada usaha makanan dan minuman, dengan fokus pada aspek operasional, pembelian bahan baku, dan persediaan.</p> <p>2. Mengidentifikasi masalah pengendalian biaya yang terjadi dalam studi kasus dan memberikan analisis yang mendalam tentang penyebab dan dampak dari masalah tersebut.</p> <p>3. Merancang strategi pengendalian biaya yang tepat untuk menyelesaikan masalah yang ditemukan dalam studi kasus, meliputi perencanaan produksi, pengelolaan persediaan, pengadaan bahan baku, serta efisiensi operasional.</p> <p>4. Menggunakan data dari usaha makanan dan minuman untuk melakukan simulasi pengendalian biaya, yang mencakup perhitungan biaya operasional, pengeluaran bahan baku, dan biaya lainnya.</p>	<p><b>Kriteria:</b> Penjelasan yang sangat mendalam mengenai studi kasus pengendalian biaya. Analisis yang sangat rinci dan mencakup semua aspek penting dari masalah yang ada, dengan penyebab dan dampaknya yang jelas.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>	Diskusi kelompok 100 menit		<p><b>Materi:</b> Mengelola Proses Produksi Makanan dan Minuman</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p>	7%
----	---	---	---	-------------------------------	--	--	----

12	<p>1. Mahasiswa dapat menganalisis studi kasus pengendalian biaya pada usaha makanan dan minuman dengan menggunakan data dan situasi dunia nyata.</p> <p>2. Mahasiswa dapat merancang dan menerapkan strategi pengendalian biaya yang sesuai berdasarkan analisis kasus, dengan fokus pada aspek operasional, pengadaan bahan baku, pengelolaan persediaan, dan efisiensi biaya.</p> <p>3. Mahasiswa dapat melakukan simulasi pengendalian biaya dalam proyek akhir yang melibatkan evaluasi dan perencanaan biaya untuk usaha makanan dan minuman secara menyeluruh.</p>	<p>1. Menganalisis studi kasus yang relevan tentang pengendalian biaya pada usaha makanan dan minuman, dengan fokus pada aspek operasional, pembelian bahan baku, dan persediaan.</p> <p>2. Mengidentifikasi masalah pengendalian biaya yang terjadi dalam studi kasus dan memberikan analisis yang mendalam tentang penyebab dan dampak dari masalah tersebut.</p> <p>3. Merancang strategi pengendalian biaya yang tepat untuk menyelesaikan masalah yang ditemukan dalam studi kasus, meliputi perencanaan produksi, pengelolaan persediaan, pengadaan bahan baku, serta efisiensi operasional.</p> <p>4. Menggunakan data dari usaha makanan dan minuman untuk melakukan simulasi pengendalian biaya, yang mencakup perhitungan biaya operasional, pengeluaran bahan baku, dan biaya lainnya.</p>	<p><b>Kriteria:</b> Penjelasan yang sangat mendalam mengenai studi kasus pengendalian biaya. Analisis yang sangat rinci dan mencakup semua aspek penting dari masalah yang ada, dengan penyebab dan dampaknya yang jelas.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok 100 menit		<p><b>Materi:</b> Mengelola Proses Produksi Makanan dan Minuman</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p>	4%
----	---	---	---	-------------------------------	--	--	----



13	<p>1. Mahasiswa dapat menganalisis komponen biaya dalam operasional bisnis makanan dan minuman yang perlu dikendalikan.</p> <p>2. Mahasiswa dapat merancang strategi pengendalian biaya berdasarkan analisis biaya yang telah dilakukan, dengan fokus pada efisiensi operasional, pengelolaan persediaan, dan pengelolaan sumber daya.</p> <p>3. Mahasiswa dapat mengimplementasikan strategi pengendalian biaya yang telah disusun dalam sebuah rencana tindakan yang aplikatif dan realistis untuk meningkatkan profitabilitas dan efisiensi operasional bisnis makanan dan minuman.</p>	<p>1. Mengidentifikasi dan menganalisis komponen biaya yang ada dalam bisnis makanan dan minuman (biaya tetap, biaya variabel, biaya langsung, biaya tidak langsung).</p> <p>2. Menganalisis dampak masing-masing komponen biaya terhadap profitabilitas dan efisiensi operasional bisnis.</p> <p>3. Merancang strategi pengendalian biaya untuk mengelola komponen biaya yang telah dianalisis, dengan mempertimbangkan efisiensi operasional, pengelolaan persediaan, optimisasi pembelian bahan baku</p>	<p><b>Kriteria:</b> Analisis komponen biaya yang sangat mendalam, mencakup semua aspek biaya dalam bisnis makanan dan minuman (biaya tetap, variabel, langsung, tidak langsung). Penjelasan yang sangat jelas mengenai dampaknya terhadap profitabilitas dan efisiensi.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>	Presentasi 100 menit	<p><b>Materi:</b> Mengelola Biaya Makanan</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mengelola Biaya Minuman</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mengelola Biaya Tenaga Kerja</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mengendalikan Beban Lainnya</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p>	7%
----	--	---	---	-------------------------	--	----

14	<p>1. Mahasiswa dapat menganalisis komponen biaya dalam operasional bisnis makanan dan minuman yang perlu dikendalikan.</p> <p>2. Mahasiswa dapat merancang strategi pengendalian biaya berdasarkan analisis biaya yang telah dilakukan, dengan fokus pada efisiensi operasional, pengelolaan persediaan, dan pengelolaan sumber daya.</p> <p>3. Mahasiswa dapat mengimplementasikan strategi pengendalian biaya yang telah disusun dalam sebuah rencana tindakan yang aplikatif dan realistis untuk meningkatkan profitabilitas dan efisiensi operasional bisnis makanan dan minuman.</p>	<p>1. Mengidentifikasi dan menganalisis komponen biaya yang ada dalam bisnis makanan dan minuman (biaya tetap, biaya variabel, biaya langsung, biaya tidak langsung).</p> <p>2. Menganalisis dampak masing-masing komponen biaya terhadap profitabilitas dan efisiensi operasional bisnis.</p> <p>3. Merancang strategi pengendalian biaya untuk mengelola komponen biaya yang telah dianalisis, dengan mempertimbangkan efisiensi operasional, pengelolaan persediaan, optimisasi pembelian bahan baku</p>	<p><b>Kriteria:</b> Analisis komponen biaya yang sangat mendalam, mencakup semua aspek biaya dalam bisnis makanan dan minuman (biaya tetap, variabel, langsung, tidak langsung). Penjelasan yang sangat jelas mengenai dampaknya terhadap profitabilitas dan efisiensi.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>		Presentasi 100 menit	<p><b>Materi:</b> Mengelola Biaya Makanan</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mengelola Biaya Minuman</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mengelola Biaya Tenaga Kerja</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mengendalikan Beban Lainnya</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p>	7%
----	--	---	---	--	-------------------------	--	----

15	<p>1. Mahasiswa dapat menganalisis komponen biaya dalam operasional bisnis makanan dan minuman yang perlu dikendalikan.</p> <p>2. Mahasiswa dapat merancang strategi pengendalian biaya berdasarkan analisis biaya yang telah dilakukan, dengan fokus pada efisiensi operasional, pengelolaan persediaan, dan pengelolaan sumber daya.</p> <p>3. Mahasiswa dapat mengimplementasikan strategi pengendalian biaya yang telah disusun dalam sebuah rencana tindakan yang aplikatif dan realistis untuk meningkatkan profitabilitas dan efisiensi operasional bisnis makanan dan minuman.</p>	<p>1. Mengidentifikasi dan menganalisis komponen biaya yang ada dalam bisnis makanan dan minuman (biaya tetap, biaya variabel, biaya langsung, biaya tidak langsung).</p> <p>2. Menganalisis dampak masing-masing komponen biaya terhadap profitabilitas dan efisiensi operasional bisnis.</p> <p>3. Merancang strategi pengendalian biaya untuk mengelola komponen biaya yang telah dianalisis, dengan mempertimbangkan efisiensi operasional, pengelolaan persediaan, optimisasi pembelian bahan baku</p>	<p><b>Kriteria:</b> Analisis komponen biaya yang sangat mendalam, mencakup semua aspek biaya dalam bisnis makanan dan minuman (biaya tetap, variabel, langsung, tidak langsung). Penjelasan yang sangat jelas mengenai dampaknya terhadap profitabilitas dan efisiensi.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi 100 menit		<p><b>Materi:</b> Mengelola Biaya Makanan</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mengelola Biaya Minuman</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mengelola Biaya Tenaga Kerja</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mengendalikan Beban Lainnya</p> <p><b>Pustaka:</b> Miller, Jack E.; Dopson, Lea R.; Hayes, David K. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control, Third Edition. United States of America: John Wiley &amp; Sons, Inc</i></p>	4%
16	Dapat mengerjakan soal Ujian Akhir Semester dengan baik dan benar	Mahasiswa mampu memahami, menjelaskan, dan mencatat mengenai pendapatan penjualan bisnis makanan dan minuman dalam 1 bulan	<p><b>Kriteria:</b> Mendapat nilai 100 untuk jawaban soal yang baik dan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Tes</p>	Ujian 100 menit		<p><b>Materi:</b> Food and Beverage Cost</p> <p><b>Pustaka:</b> Suarsana, Nyoman. 2007. <i>Pengendalian Biaya Departemen F &amp; B di Perhotelan. Yogyakarta Graha Ilmu.</i></p>	10%

**Rekap Persentase Evaluasi : Case Study**

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	60%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	20%
3.	Tes	20%
		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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 3 Desember 2024

Koordinator Program Studi D4  
Tata Boga



LILIS SULANDARI  
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata  
Boga



File PDF ini digenerate pada tanggal 21 Desember 2025 Jam 16:25 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa