



**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																																																																																																																																
Pengendalian Mutu Bisnis Kuliner	6230502092	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2 P=0 ECTS=3.18	3	4 Januari 2022																																																																																																																																
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>		<b>Koordinator Program Studi</b>																																																																																																																																
	Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd.,M.Pd		Dra. Niken Purwidiani, M.Pd		Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																																																																																																																
<b>Model Pembelajaran</b>	Case Study																																																																																																																																				
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>																																																																																																																																				
	<b>CPL-5</b>	Mampu menunjukkan pemahaman konsep manajemen, komunikasi, literasi global, bahan makanan, kesehatan, dan pariwisata																																																																																																																																			
	<b>CPL-8</b>	Mampu menunjukkan kinerja profesional di dunia kerja/industri, melakukan riset, menyusun dan mempublikasikan karya ilmiah																																																																																																																																			
	<b>CPL-9</b>	Mampu merancang business plan, melaksanakan, melakukan pengawasan dan evaluasi usaha di bidang kuliner																																																																																																																																			
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>																																																																																																																																				
	<b>CPMK - 1</b>	Mampu menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang kuliner secara mandiri.																																																																																																																																			
	<b>CPMK - 2</b>	Menguasai prinsip dan teknik perancangan sistem terintegrasi dengan pendekatan sistem prinsip dan teknik perancangan sistem terintegrasi dengan pendekatan sistem.																																																																																																																																			
	<b>CPMK - 3</b>	Mampu menunjukkan kinerja bermutu dalam pengelolaan bisnis kuliner sesuai prosedur.																																																																																																																																			
	<b>CPMK - 4</b>	Mampu menyusun laporan hasil pekerjaan dan mengkomunikasikannya secara efektif																																																																																																																																			
	<b>CPMK - 5</b>	Mampu merancang, merencanakan, membuat dan mempresentasikan standar mutu di lingkungan kerjasesuai dengan SOP																																																																																																																																			
	<b>Matrik CPL - CPMK</b>																																																																																																																																				
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-5</th> <th>CPL-8</th> <th>CPL-9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>CPMK-1</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-2</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-5</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				CPMK	CPL-5	CPL-8	CPL-9	CPMK-1				CPMK-2				CPMK-3				CPMK-4				CPMK-5																																																																																																											
	CPMK	CPL-5	CPL-8	CPL-9																																																																																																																																	
	CPMK-1																																																																																																																																				
	CPMK-2																																																																																																																																				
CPMK-3																																																																																																																																					
CPMK-4																																																																																																																																					
CPMK-5																																																																																																																																					
<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>																																																																																																																																					
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="16">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><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> </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																																																																																																																																					
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu memahami konsep mutu bisnis, menerapkan prinsip pengendalian mutu bisnis dan pengujian penjaminan mutu dalam bidang kuliner. Mata kuliah ini terdiri dari teori tentang konsep mutu, atribut mutu dalam suatu bisnis, dan pengendalian mutu; serta metode-metode pengendalian mutunya.																																																																																																																																				
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>																																																																																																																																				

1. Mitra, Amitava, Fundamental Concept of Quality Control and Improvement.
2. Montgomery, Douglas C and George c.Runger, Applied Statistics and Probability for Engineer, John Wiley & Sons, Inc. USA, 2011
3. Montgomery, Douglas C, Statistical Quality Control, John Wiley & Sons, Inc.USA, 2012.
4. Hidayat, Anang. Strategi Six Sigma, Peta Pengembangan kualitas dan Kinerja Bisnis.
5. S. Thomas Foster, Managing Quality. International Edition, Pearson Education International, 2004

**Pendukung :**

**Dosen Pengampu**  
 Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.  
 Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.  
 Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., 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	Memahami Pengendalian dan Penjaminan Mutu	1.Mengkaji latar belakang pentingnya pengendalian kualitas (Quality Control atau QC) bagi perusahaan, baik yang bergerak di industri manufaktur maupun jasa. 2.Menelaah sejarah perkembangan kualitas dan pengendalian kualitas di seluruh dunia 3.Mengidentifikasi karakteristik kualitas dari suatu produk/jasa 4. Mengelompokkan lingkup mata kuliah Pengendalian Kualitas	<b>Kriteria:</b> Kelengkapan dan kebenaran penjelasan  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Presentasi dan diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Konsep Pengendalian dan Penjaminan Mutu <b>Pustaka:</b> Mitra, Amitava, Fundamental Concept of Quality Control and Improvement.	5%
2	Mampu menjelaskan prinsip dasar dan filosofi pengendalian mutu	Ketepatan menjelaskan prinsip dasar pengendalian mutu dan sistem mutu secara menyeluruh	<b>Kriteria:</b> Koherensi dan kelengkapan dokumen  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi dan diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Filosofi pengendalian mutu <b>Pustaka:</b> Montgomery, Douglas C and George c.Runger, Applied Statistics and Probability for Engineer, John Wiley & Sons, Inc. USA, 2011	5%
3	Mahasiswa mampu membedakan tentang practice, tools, standard, dan award	1.Mendeskripsikan management practices 2.Menelaah Quality function deployment 3.Membedakan Benchmarking and performance evaluation 4.Merinci Tools for continuous quality improvement 5.Mengkaji International Standards ISO 9000 and other derivatives 6.Mengkaji Malcolm Baldrige national quality award	<b>Kriteria:</b> Ketepatan menjelaskan tentang practice, tools, standard, dan award  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Praktikum	Presentasi dan diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Practice, tools, standard, dan award <b>Pustaka:</b> Hidayat, Anang. Strategi Six Sigma, Peta Pengembangan kualitas dan Kinerja Bisnis.	5%

4	Memahami teknik Grafis dalam Pengendalian Kualitas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memahami macam-macam jenis metode grafis dalam Quality Control (QC)</li> <li>2. Dapat memilih metode grafis yang tepat untuk QC sesuai dengan karakteristik kualitas produk/jasa</li> <li>3. Mempraktekkan langkah membuat grafik dan dapat menginter-pretasikannya</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Dapat memilih dan membuat metode grafis yang tepat sesuai dengan permasalahan</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Presentasi dan diskusi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Teknik Grafis</p> <p><b>Pustaka:</b> S. Thomas Foster, <i>Managing Quality. International Edition, Pearson Education International, 2004</i></p>	5%
5	Memahami teknik Grafis dalam Pengendalian Kualitas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memahami macam-macam jenis metode grafis dalam Quality Control (QC)</li> <li>2. Dapat memilih metode grafis yang tepat untuk QC sesuai dengan karakteristik kualitas produk/jasa</li> <li>3. Mempraktekkan langkah membuat grafik dan dapat menginter-pretasikannya</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Dapat memilih dan membuat metode grafis yang tepat sesuai dengan permasalahan</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Presentasi dan diskusi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Teknik Grafis</p> <p><b>Pustaka:</b> S. Thomas Foster, <i>Managing Quality. International Edition, Pearson Education International, 2004</i></p>	5%
6	Memahami peta kendali	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menguasai penggunaan control chart dalam Quality Control (QC)</li> <li>2. Dapat memilih jenis peta kendali yang tepat untuk suatu produk dengan karakteristik kualitas tertentu</li> <li>3. Memahami cara membuat control chart secara manual maupun dengan bantuan software (SPSS atau MINITAB)</li> <li>4. Dapat menganalisis tingkat kualitas produk dengan memanfaatkan peta kendali</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Dapat memilih dan membuat peta kendali yang tepat. Dapat menganalisis tingkat kualitas dengan memanfaatkan peta kendali</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	Pembelajaran berbasis proyek 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Peta Kendali Mutu</p> <p><b>Pustaka:</b> Mitra, Amitava, <i>Fundamental Concept of Quality Control and Improvement.</i></p>	5%
7	Mahasiswa mampu menganalisis Kapabilitas Proses	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membedakan standar spesifikasi dan batas natural atau batas proses berdasar output riil produksi</li> <li>2. Dapat menentukan/ menghitung tingkat kapabilitas proses (baik secara manual maupun menggunakan software) dan menganalisisnya.</li> <li>3. Dapat menganalisis penyebab tinggi rendahnya kapabilitas proses.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Dapat menghitung kapabilitas proses. Dapat memilih dengan tepat ukuran kapabilitas proses yang sesuai</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio</p>	Presentasi dan diskusi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Kapabilitas Proses</p> <p><b>Pustaka:</b> Mitra, Amitava, <i>Fundamental Concept of Quality Control and Improvement.</i></p>	5%

8	Mahasiswa mampu menganalisis Kapabilitas Proses	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Membedakan standar spesifikasi dan batas natural atau batas proses berdasar output riil produksi</li> <li>2.Dapat menentukan/ menghitung tingkat kapabilitas proses (baik secara manual maupun menggunakan software) dan menganalisisnya.</li> <li>3.Dapat menganalisis penyebab tinggi rendahnya kapabilitas proses.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Dapat menghitung kapabilitas prosesDapat memilih dengan tepat ukuran kapabilitas proses yang sesuai</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Portofolio, Tes</p>	Presentasi dan diskusi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Kapabilitas Proses</p> <p><b>Pustaka:</b> Mitra, Amitava, <i>Fundamental Concept of Quality Control and Improvement.</i></p>	15%
9	Memahami Rencana Sampling Penerimaan untuk Data Atribut/Acceptance Sampling Plan by Attribute	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Memahami perlunya rencana sampling penerimaan dalam Quality Control (QC)</li> <li>2.Memahami terminologi "Resiko Produsen" dan "Resiko Konsumen"</li> <li>3.Mengetahui perbedaan Rencana Sampling data Atribut dan data variabel</li> <li>4.Dapat membuat rencana sampling penerimaan data atribut</li> <li>5.Dapat mengevaluasi sebuah rencana sampling data atribut</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Kejelasan Rencana Sampling Penerimaan untuk karakteristik kualitas atribut sesuai dengan resiko produsen dan konsumen</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Pembelajaran kooperatif 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Rencana Sampling Penerimaan</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Montgomery, Doughlas C, Statistical Quality Control, John Wiley &amp; Sons, Inc.USA, 2012.</i></p>	5%
10	Mahasiswa mampu membuat rencana sampling penerimaan data variabel	Menyusun Rencana Sampling Penerimaan Sampling untuk Data Variabel/Acceptance Sampling Plan by Variable	<p><b>Kriteria:</b> Kejelasan dan kelengkapan dokumen rencana Sampling Penerimaan untuk karakteristik kualitas variabel sesuai dengan resiko produsen dan konsumen</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi dan diskusi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Rencana Sampling Penerimaan Sampling untuk Data Variabel</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Montgomery, Doughlas C, Statistical Quality Control, John Wiley &amp; Sons, Inc.USA, 2012.</i></p>	5%
11	Mahasiswa mampu menyusun Rencana Sampling Standar Atribut	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Menuliskan kembali pengertian Rencana Sampling Standar</li> <li>2.Mengidentifikasi manfaat Rencana Sampling Standar</li> <li>3.Membedakan berbagai macam rencana sampling standar atribut</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> kejelasan dan kelengkapan dokumen rencana sampling standar atribut dan memilih jenis pemeriksaan yang tepat untuk kasus tertentu (proses produksi batch atau kontinyu)</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi dan diskusi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Rencana Sampling Standar Atribut</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Montgomery, Doughlas C and George c.Runger, Applied Statistics and Probability for Engineer, John Wiley &amp; Sons, Inc. USA, 2011</i></p>	5%

12	Mahasiswa mampu menyusun Rencana Sampling Standar Variabel	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mengidentifikasi manfaat Rencana Sampling Standar</li> <li>2.Memahami batas spesifikasi tunggal maupun ganda</li> <li>3.Membedakan berbagai macam rencana sampling standar Variabel</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> kejelasan dan kelengkapan dokumen rencana sampling standar variabel dan memilih jenis pemeriksaan yang tepat untuk kasus tertentu</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi dan diskusi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Rencana Sampling Standar Variabel</p> <p><b>Pustaka:</b> S. Thomas Foster, <i>Managing Quality. International Edition, Pearson Education International, 2004</i></p>	5%
13	Mahasiswa mampu menganalisis perbaikan melalui perancangan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mengkaji konsep quality improvement</li> <li>2.Merancang strategi pengembangan produk</li> <li>3.Mengidentifikasi tahapan pengembangan produk</li> <li>4.Merancang desain ulang produk dan layanan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Kejelasan tahap-tahap quality improvement dengan pengembangan produk</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi dan diskusi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Analisis perbaikan rancangan</p> <p><b>Pustaka:</b></p>	5%
14	Mahasiswa memahami Biaya kualitas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Merangkum pengertian biaya kualitas</li> <li>2.Mengidentifikasi komponen biaya kualitas</li> <li>3.Merancang kebutuhan biaya kualitas</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Kelengkapan dokumen rencana biaya kualitas</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi dan diskusi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Biaya kualitas</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Montgomery, Douglas C and George c.Runger, Applied Statistics and Probability for Engineer, John Wiley &amp; Sons, Inc. USA, 2011</i></p>	5%
15	Mahasiswa memahami Six Sigma	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Menelaah pengertian metode six sigma</li> <li>2.Merinci langkah-langkah penerapan metode six sigma</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Kelengkapan dokumen penerapan metode six sigma</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi diskusi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Six Sigma</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Montgomery, Douglas C and George c.Runger, Applied Statistics and Probability for Engineer, John Wiley &amp; Sons, Inc. USA, 2011</i></p>	5%
16	Mampu mempresentasikan hasil kerja	Mempresentasikan hasil kerja	<p><b>Kriteria:</b> Mampu menyelesaikan hasil kerja 100%</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Presentasi hasil kerja</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Montgomery, Douglas C, Statistical Quality Control, John Wiley &amp; Sons, Inc.USA, 2012.</i></p>	15%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	60%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	12.5%
3.	Penilaian Portofolio	12.5%
4.	Penilaian Praktikum	2.5%
5.	Praktik / Unjuk Kerja	5%
6.	Tes	7.5%
		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 15 Oktober 2024

Koordinator Program Studi D4  
Tata Boga



Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.  
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata  
Boga



Dra. Niken Purwidianti, M.Pd.  
NIDN 0021046405

