



**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																																		
Perencanaan Bisnis Kuliner	6230502102		T=2 P=0 ECTS=3.18	4	4 Juli 2024																																		
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																		
		Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																		
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																						
	Matrik CPL - CPMK																																						
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">CPMK</td> <td colspan="14"></td> </tr> </table>						CPMK																																
	CPMK																																						
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																						
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td colspan="14" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 5%;">1</td> <td style="width: 5%;">2</td> <td style="width: 5%;">3</td> <td style="width: 5%;">4</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">6</td> <td style="width: 5%;">7</td> <td style="width: 5%;">8</td> <td style="width: 5%;">9</td> <td style="width: 5%;">10</td> <td style="width: 5%;">11</td> <td style="width: 5%;">12</td> <td style="width: 5%;">13</td> <td style="width: 5%;">14</td> <td style="width: 5%;">15</td> <td style="width: 5%;">16</td> </tr> </table>							Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
		Minggu Ke																																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																						
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Business Plan dikembangkan untuk membantu mahasiswa memahami bagaimana formulasi rencana bisnis dan argumentasi yang mendukung mengenai hal tersebut dilakukan. Fokus kegiatan perkuliahan diarahkan untuk membangun sikap positif mahasiswa terhadap setiap peluang bisnis yang ada dan mengembangkan kepekaan diri terhadap perubahan lingkungan yang terjadi. Untuk maksud tersebut, metode pedagogik yang dipergunakan lebih banyak bertumpu pada kombinasi kuliah klasikal, diskusi, dan berbagi pengalaman praktikal baik yang dilakukan secara individu maupun kelompok. Topik-topik yang dibahas dalam matakuliah ini antara lain: identifikasi peluang bisnis dan respon strategis, formulasi konsep dan model bisnis, analisis industri dan persaingan, elaborasi ragam fungsi bisnis, dan aspek-aspek terkait dengan keputusan investasi dalam bisnis.																																						
Pustaka	Utama :																																						
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blackwell, E. (2004), How to Prepare a Business Plan. Kogan Page, London. 2. Paley, N. (2004), Successful Business Planning , Thorogood Publication. 3. Pearce, L.M. (2008), Business Plans Handbook , Thomson gale. 4. Ramsey, D. dan Windhaus, S. (2009). The Everything Business Plan Book. Adams Media, Avon, MA 																																						
	Pendukung :																																						
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par.																																						
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 rancangan acara perkuliahan. Memahami konsep strategik business plan secara cerdas (smart), tanggap dan bertanggung jawab. Menjelaskan visi, misi, tujuan dan sasaran sesuai dengan karakteristiknya secara jelas, jujur, dan percaya diri	1) Orientasi RPS Perencanaan Bisnis 1) Menjelaskan pengertian perencanaan bisnis 2) Menjelaskan alasan pentingnya perencanaan bisnis 3) Mengidentifikasi ruang lingkup usaha layanan makanan (organisasi dan lingkungan-nya, organisasi dan fungsinya, manajemen dan fungsinya, komponen yang diperlukan dalam usaha layanan makanan) 4) Mengidentifikasi identitas dan citra dalam usaha layanan makanan.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar	Tatap muka (penjelasan) Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, eksplorasi Kegiatan Terstruktur: eksplorasi materi dari sumber lain dan mengintegrasikan dengan materi kuliah. Disusun dalam bentuk Laporan Tertulis 3 X 50			0%																																

2	Memahami rancangan acara perkuliahan. Memahami konsep manajemen dan organisasi usaha catering secara cerdas (smart), tanggap dan bertanggung jawab. Menjelaskan macam-macam catering sesuai dengan karakteristiknya secara jelas, jujur, dan percaya diri	Orientasi RPS Manajemen Usaha Catering (MUC) 1) Menjelaskan pengertian MUC 2) Menjelaskan alasan manajemen digunakan dalam pengelolaan usaha catering (UC) 3) Mengidentifikasi ruang lingkup dalam UC (organisasi dan lingkungan-nya, organisasi dan fungsinya, manajemen dan fungsinya, komponen yang diperlukan dalam usaha catering) Mengidentifikasi identitas dan citra dalam usaha catering.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar	Tatap muka (penjelasan) Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, eksplorasi Kegiatan Terstruktur: eksplorasi materi dari sumber lain dan mengintegrasikan dengan materi kuliah. Disusun dalam bentuk Laporan Tertulis 3 X 50			0%
3	Mampu menyusun struktur organisasi usaha catering sesuai karakteristiknya. Mampu melakukan analisis SWOT untuk catering yang akan dioperasionalkan (dalam praktek).	1) Menjelaskan pengertian organisasi dan 2) Menjelaskan struktur organisasi 3) Menyusun struktur organisasi untuk catering yang akan dioperasionalkan 1) Menjelaskan pengertian analisis SWOT 2) Menjelaskan alasan melakukan analisis SWOT Melakukan analisis SWOT untuk UC yang akan dioperasionalkan	Kriteria: 1. Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar. 2. Adanya semua komponen utama (internal) dalam pengembangan usaha catering dengan penilaiannya (kekurangan atau kelebihan), dan komponen eksternal yang mempengaruhi pengembangan usaha dengan penilaiannya (peluang atau ancaman)!	Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, presentasi. Kegiatan Terstruktur: Menyusun laporan tertulis tentang: (1) macam catering & karakteristiknya; (2) menyusun struktur organisasi, (3) analisis SWOT komponen utama dalam UC. 3 X 50			0%
4	Mampu menyusun menu komersial untuk catering sesuai kriteria yang ditetapkan, dilakukan secara kreatif, inovatif, kerja keras, dan tanggung jawab	1) Menjelaskan tipe dan struktur menu 2) Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu catering. 3) Menyusun dan membuat kartu menu berdasar pada prosedur perencanaan menu catering	Kriteria: 1. Jawaban benar dari setiap pertanyaan. 2. Susunan menu komersial untuk usaha catering sesuai ketentuan 3. Kartu menu yang menarik sesuai ketentuan	Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, diskusi kelompok, presentasi. Praktek menyusun menu dan membuat kartu menu catering 3 X 50			0%
5	mampu menetapkan standar resep, dan harga jual dari setiap menu catering.	1) Membedakan pengertian yield test dan shrinkage bahan makanan 2) Melakukan yield test dan shrinkage bahan makanan 3) Menetapkan standar resep berdasarkan yield test & shrinkage melalui uji coba Menetapkan harga jual menu berdasar resep standar hasil uji coba	Kriteria: 1. Terwujudnya business plan sesuai ketentuan yang ditetapkan 2. Dapatnya mempertanggungjawabkan business plan dalam bentuk presentasi	Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, diskusi kelompok, penyusunan laporan 3 X 50			0%
6	Mampu menyusun business plan untuk catering ditinjau dari aspek pasar/ konsumen, keuangan, fasilitas, SDM, dan manajemen secara cermat/teliti, tanggap, kerja keras, dan tanggung jawab.	1) Membuat business plan usaha catering sesuai kriteria 2) Menghitung analisis usaha catering Menentukan BEP usaha catering	Kriteria: 1. Terwujudnya business plan sesuai ketentuan yang ditetapkan 2. Dapatnya mempertanggungjawabkan business plan dalam bentuk presentasi	Pembelajaran Kooperatif, pemberian latihan, diskusi kelompok, penyusunan business plan. 3 X 50			0%
7	Tactical Business Plan Rencana Keuangan: Profiting (keputusan pendanaan/financing atau revenue drivers dan keputusan investing atau cost centers) Tugas: Tiap kelompok merancang profiting untuk Case 2 Manufacturer business plan	Rencana Keuangan: Profiting (keputusan pendanaan/financing atau revenue drivers dan keputusan investing atau cost centers)	Kriteria: Skor maksimal 100	3 X 50			0%
8	UTS	Materi pembelajaran TM 1-7	Kriteria: Skor maksimal 100	Subjektif test 6 X 50			0%

9	Manajemen Operasional UC (praktek usaha): a. Perencanaan b. Pengorganisasian	Mampu menyusun peraturan dan instrumen untuk berbagai kegiatan yang diperlukan dalam UC (item 1 – 6)Mampu menyusun pengorganisasian untuk berbagai kegiatan yang diperlukan dalam UC (item 1 – 6)	Kriteria: 1.Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2.Terwujudnya laporan tertulis.	Pembelajaran langsung, pemberian contoh/model, tanya jawab, identifikasi perangkat yang diperlukan.Kegiatan Terstruktur: Menyusun peraturan dan instrumen UC secara menyeluruhPembelajaran langsung, pemberian contoh/ model, tanya jawab, identifikasi perangkat yang diperlukan.Kerja kelompok, penyelesaian tugas. 6 X 50			0%
10	c. Penggerakan dan Pengawasan d. Evaluasi	Mampu melaksanakan dan melakukan pengawasan secara komprehensif dalam kegiatan UC (item 1 -6) dengan berdasar pada peratUCan dan instrumen yang ada. Mampu melakukan kegiatan evaluasi dalam UC.	Kriteria: 1.Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2.Terwujudnya laporan tertulis.	Pembelajaran berbasis proyek, penyelesaian masalah. Kegiatan Terstruktur Praktek sda. 9 X 50			0%
11	c. Penggerakan dan Pengawasan d. Evaluasi	Mampu melaksanakan dan melakukan pengawasan secara komprehensif dalam kegiatan UC (item 1 -6) dengan berdasar pada peratUCan dan instrumen yang ada. Mampu melakukan kegiatan evaluasi dalam UC.	Kriteria: 1.Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2.Terwujudnya laporan tertulis.	Pembelajaran berbasis proyek, penyelesaian masalah. Kegiatan Terstruktur Praktek sda. 9 X 50			0%
12	c. Penggerakan dan Pengawasan d. Evaluasi	Mampu melaksanakan dan melakukan pengawasan secara komprehensif dalam kegiatan UC (item 1 -6) dengan berdasar pada peratUCan dan instrumen yang ada. Mampu melakukan kegiatan evaluasi dalam UC.	Kriteria: 1.Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2.Terwujudnya laporan tertulis.	Pembelajaran berbasis proyek, penyelesaian masalah. Kegiatan Terstruktur Praktek sda. 9 X 50			0%
13	Penyusunan Laporan praktek UC	Mampu menyusun laporan praktek UC secara komprehensif	Kriteria: 1.Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2.Terwujudnya laporan tertulis.	Kegiatan Terstruktur Penyusunan Laporan Praktek 6 X 50			0%
14	Penyusunan Laporan praktek UC	Mampu menyusun laporan praktek UC secara komprehensif	Kriteria: 1.Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2.Terwujudnya laporan tertulis.	Kegiatan Terstruktur Penyusunan Laporan Praktek 6 X 50			0%

15	Mampu mempresentasi-kan Laporan Praktek		Kriteria: 1. Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2. Terwujudnya laporan tertulis.	Pembelajaran berbasis masalah Kegiatan Terstruktur Presentasi Laporan Praktek 3 X 50			0%
16	Mampu mempresentasi-kan Laporan Praktek		Kriteria: 1. Terwujudnya kegiatan usaha catering berbasis manajemen ditinjau dari aspek pemasaran, produksi, purchase, SDM, service, dan K3 (praktek berkelompok) 2. Terwujudnya laporan tertulis. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Pembelajaran berbasis masalah Kegiatan Terstruktur Perencanaan Bisnis 2 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

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-CP 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.