

MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Manajemen bisnis kuliner		8310602012	Mata Kuliah Pilihan Program Studi	T=1	P=0	ECTS=2.24	2	2 Februari 2026
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
		ANY SUTIADININGSIH					LUTFIYAH HIDAYATI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning							
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK							
	CPL-2	Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan						
	CPL-5	Memiliki pemahaman konsep bidang pedagogik dan professional yang menunjang bidang pendidikan tata boga, tata busana, tata rias						
	CPL-8	Menerapkan konsep enterpreneurship bidang pendidikan tata boga, tata busana, tata rias						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)							
	CPMK - 1	Konsep Dasar Manajemen Bisnis Kuliner: Peran teknologi dalam membentuk model bisnis kuliner baru (cloud kitchen, dark kitchen, digital café).						
	CPMK - 2	Analisis Pasar dan Peluang Usaha Kuliner: Tools riset pasar digital, AI untuk segmentasi konsumen dan prediksi tren kuliner.						
	CPMK - 3	Perencanaan Bisnis Kuliner: Perancangan bisnis berbasis digital canvas dan integrasi elemen teknologi dalam model usaha.						
	CPMK - 4	Manajemen Produk dan Inovasi Menu: Ide pengembangan menu dengan dukungan AI-generated recipe tools dan tren visual dari media sosial.						
	CPMK - 5	Manajemen Operasional Bisnis Kuliner: Software operasional, kontrol stok digital, dan otomatisasi proses produksi.						
	CPMK - 6	Strategi Pemasaran untuk Bisnis Kuliner: Branding, storytelling digital, social media engagement, dan penggunaan influencer berbasis AI-analytics						
	CPMK - 7	Manajemen Keuangan dalam Bisnis Kuliner: Simulasi laporan keuangan, analisis biaya, dan strategi pembiayaan berbasis fintech						
	CPMK - 8	Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM): Sistem manajemen karyawan digital, pelatihan online, dan evaluasi kinerja						
	CPMK - 9	Digitalisasi dalam Bisnis Kuliner: E-commerce kuliner, pemanfaatan aplikasi pemesanan dan delivery, serta optimasi pengalaman pelanggan dengan teknologi.						
	CPMK - 10	Evaluasi dan Pengelolaan Risiko: Identifikasi risiko usaha digital, pemanfaatan feedback digital, dan pemantauan kinerja usaha secara real-time						
CPMK - 11	Keberlanjutan dan Tanggung Jawab Sosial: Praktik usaha ramah lingkungan dan inovasi berkelanjutan dalam industri kuliner berbasis komunitas							
Matrik CPL - CPMK								

		<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-2</td><td>CPL-5</td><td>CPL-8</td></tr><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><tr><td>CPMK-6</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-7</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-8</td><td>✓</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-9</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-10</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-11</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	CPMK	CPL-2	CPL-5	CPL-8	CPMK-1	✓			CPMK-2		✓		CPMK-3	✓			CPMK-4		✓		CPMK-5		✓		CPMK-6			✓	CPMK-7			✓	CPMK-8	✓			CPMK-9			✓	CPMK-10				CPMK-11																																																																																																																																																																															
CPMK	CPL-2	CPL-5	CPL-8																																																																																																																																																																																																																											
CPMK-1	✓																																																																																																																																																																																																																													
CPMK-2		✓																																																																																																																																																																																																																												
CPMK-3	✓																																																																																																																																																																																																																													
CPMK-4		✓																																																																																																																																																																																																																												
CPMK-5		✓																																																																																																																																																																																																																												
CPMK-6			✓																																																																																																																																																																																																																											
CPMK-7			✓																																																																																																																																																																																																																											
CPMK-8	✓																																																																																																																																																																																																																													
CPMK-9			✓																																																																																																																																																																																																																											
CPMK-10																																																																																																																																																																																																																														
CPMK-11																																																																																																																																																																																																																														
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><tr><td>CPMK-9</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-10</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-11</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-9									✓								CPMK-10										✓							CPMK-11											✓	✓	✓	✓	✓	✓
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-9									✓																																																																																																																																																																																																																					
CPMK-10										✓																																																																																																																																																																																																																				
CPMK-11											✓	✓	✓	✓	✓	✓																																																																																																																																																																																																														
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membekali mahasiswa dengan konsep, keterampilan, dan perspektif strategis dalam mengelola usaha kuliner di era digital dan berbasis teknologi. Perkuliahan membahas konsep dasar manajemen bisnis kuliner dengan penekanan pada transformasi model bisnis berbasis teknologi, analisis pasar dan peluang usaha kuliner dengan memanfaatkan teknologi, strategi pemasaran bisnis kuliner berbasis digital, manajemen sumber daya manusia berbasis sistem digital, aspek evaluasi dan pengelolaan risiko usaha digital dan akhirnya mahasiswa diharapkan mampu merancang, mengelola, dan mengembangkan bisnis kuliner yang inovatif, berkelanjutan, dan adaptif terhadap perkembangan teknologi serta dinamika industri.																																																																																																																																																																																																																													
Pustaka	Utama :																																																																																																																																																																																																																													
	Pendukung :																																																																																																																																																																																																																													
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																																																																																																																																																																																																													
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. Konsep Dasar Manajemen Bisnis Kuliner: Peran teknologi dalam membentuk model bisnis kuliner baru (cloud kitchen, dark kitchen, digital café).		Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, ceramah, tanya jawab 2 x 50		Materi: Peran teknologi dalam membentuk model bisnis kuliner baru (cloud kitchen, dark kitchen, digital café) Pustaka:	5%
2	Analisis Pasar dan Peluang Usaha Kuliner: Tools riset pasar digital, AI untuk segmentasi konsumen dan prediksi tren kuliner	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, ceramah, tanya jawab 2 x 50		Materi: Analisis Pasar dan Peluang Usaha Kuliner: Tools riset pasar digital, AI untuk segmentasi konsumen dan prediksi tren kuliner Pustaka:	5%
3	3. Perencanaan Bisnis Kuliner: Perancangan bisnis berbasis digital canvas dan integrasi elemen teknologi dalam model usaha	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, ceramah, tanya jawab 2 x 50		Materi: Perencanaan Bisnis Kuliner: Perancangan bisnis berbasis digital canvas dan integrasi elemen teknologi dalam model usaha Pustaka:	5%
4	4. Manajemen Produk dan Inovasi Menu: Ide pengembangan menu dengan dukungan AI-generated recipe tools dan tren visual dari media sosial.	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, ceramah, tanya jawab 2 x 50		Materi: Manajemen Produk dan Inovasi Menu: Ide pengembangan menu dengan dukungan AI-generated recipe tools dan tren visual dari media sosial. Pustaka:	5%
5	Manajemen Operasional Bisnis Kuliner: Software operasional, kontrol stok digital, dan otomatisasi proses produksi	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, ceramah, tanya jawab 2 x 50		Materi: Manajemen Operasional Bisnis Kuliner: Software operasional, kontrol stok digital, dan otomatisasi proses produksi Pustaka:	5%
6	6. Strategi Pemasaran untuk Bisnis Kuliner: Branding, storytelling digital, social media engagement, dan penggunaan influencer berbasis AI-analytics	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, ceramah, tanya jawab 2 x 50		Materi: Strategi Pemasaran untuk Bisnis Kuliner: Branding, storytelling digital, social media engagement, dan penggunaan influencer berbasis AI-analytics Pustaka:	5%

7	Manajemen Keuangan dalam Bisnis Kuliner: Simulasi laporan keuangan, analisis biaya, dan strategi pembiayaan berbasis fintech	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi, ceramah, tanya jawab 2 x 50		Materi: Manajemen Keuangan dalam Bisnis Kuliner: Simulasi laporan keuangan, analisis biaya, dan strategi pembiayaan berbasis fintech Pustaka:	5%
8	8. Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM): Sistem manajemen karyawan digital, pelatihan online, dan evaluasi kinerja	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi, ceramah, tanya , jawab 2 x 50			5%
9	Digitalisasi dalam Bisnis Kuliner: E-commerce kuliner, pemanfaatan aplikasi pemesanan dan delivery, serta optimasi pengalaman pelanggan dengan teknologi	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi, ceramah, tanya jawab 2 x 50		Materi: Digitalisasi dalam Bisnis Kuliner: E-commerce kuliner, pemanfaatan aplikasi pemesanan dan delivery, serta optimasi pengalaman pelanggan dengan teknologi Pustaka:	5%
10	Evaluasi dan Pengelolaan Risiko: Identifikasi risiko usaha digital, pemanfaatan feedback digital, dan pemantauan kinerja usaha secara real-time	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi, ceramah, tanya jawab 2 x 50		Materi: Evaluasi dan Pengelolaan Risiko: Identifikasi risiko usaha digital, pemanfaatan feedback digital, dan pemantauan kinerja usaha secara real-time Pustaka:	5%
11	Keberlanjutan dan Tanggung Jawab Sosial: Praktik usaha ramah lingkungan dan inovasi berkelanjutan dalam industri kuliner berbasis komunitas	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif		Penyelesaian tugas 2 x 50	Materi: Menyusun Bisnisplan Pustaka:	7%
12	Keberlanjutan dan Tanggung Jawab Sosial: Praktik usaha ramah lingkungan dan inovasi berkelanjutan dalam industri kuliner berbasis komunitas	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif		Penyelesaian tugas dan konsultasi 2 x 50		7%
13	Keberlanjutan dan Tanggung Jawab Sosial: Praktik usaha ramah lingkungan dan inovasi berkelanjutan dalam industri kuliner berbasis komunitas	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif		Penyelesaian tugas dan konsultasi 2 x 50	Materi: Bisnisplan Pustaka:	7%
14	Keberlanjutan dan Tanggung Jawab Sosial: Praktik usaha ramah lingkungan dan inovasi berkelanjutan dalam industri kuliner berbasis komunitas	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif		Penyelesaian tugas dan konsultasi 2 x 50	Materi: Bisnisplan Pustaka:	7%

15	Keberlanjutan dan Tanggung Jawab Sosial: Praktik usaha ramah lingkungan dan inovasi berkelanjutan dalam industri kuliner berbasis komunitas	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi tugas 2 x 50		Materi: Bisnisplan Pustaka:	15%
16	Keberlanjutan dan Tanggung Jawab Sosial: Praktik usaha ramah lingkungan dan inovasi berkelanjutan dalam industri kuliner berbasis komunitas	Ketepatan dan kedalaman analisis tugas	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis tugas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Pengumpulan tugas 2 x 50		Materi: Bisnisplan Pustaka:	7%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	100%
		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.