

# **PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER**

## **BUKU PEDOMAN AKADEMIK**



**POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**

*Jl. Kota Kapur, Kawasan Pariwisata Bintan Resort, Lagoi, Bintan Utara Kepulauan Riau,  
Bintan-Indonesia*

## KATA PENGANTAR

Buku Pedoman Akademik Tahun Akademik 2023/2024 diterbitkan atas dasar Surat Keputusan Direktur 045/DIR/PBC/KPTS/VII/2023 dengan tujuan untuk menyampaikan informasi proses belajar mengajar di Kampus Politeknik Bintang Cakrawala Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner.

Buku ini merupakan pedoman bagi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Tahun Akademik 2023/2024 agar seluruh sivitas akademika dapat mengetahui garis besar visi, misi, tujuan, dan capaian pembelajaran yang diselenggarakan oleh Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Tahun Akademik 2023/2024 serta mengetahui berbagai sistem dan perumusan mata kuliah yang adadi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner.

Beberapa poin yang terdapat di dalam buku ini antara lain adalah Landasan Hukum Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK), Sistem Pendidikan, Pelaksanaan Pembelajaran, Evaluasi Keberhasilan, serta Penunjang Keberhasilan Studi.

Buku ini menjadi acuan bagi seluruh sivitas akademika yang meliputi staf pengajar, mahasiswa dan administrasi serta semua pihak yang terkait yang terlibat dalam penyelenggaraan pendidikan di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintang Cakrawala.

Mengingat perkembangan pendidikan yang dinamik, maka pada Buku Pedoman ini dapat dilakukan perbaikan sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan yang terjadi.

Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner  
Politeknik Bintang Cakrawala

Ketua Program Studi,



**Ida Rahayu, M.Par**  
**1008079201**



# POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

SK.NOMOR 1335/KPT/I/2018

## SURAT KEPUTUSAN DIREKTUR POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA NOMOR: 045/DIR/PBC/KPTS/VI/2023

Tentang

**Kalender Akademik Tahun 2023/2024 Politeknik Bintang Cakrawala**

### DIREKTUR POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA



- Menimbang** : 1. Bahwa dalam rangka kelancaran penyelenggaraan pendidikan dan administrasi di Politeknik Bintang Cakrawala, dipandang perlu untuk menetapkan Kalender Akademik Tahun 2023/2024;
2. Bahwa untuk keperluan tersebut perlu ditetapkan dengan Surat Keputusan Direktur.
- Mengingat** : 1. Undang-undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
2. Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
3. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia;
5. Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
6. Permenristekdikti Nomor 62 Tahun 2016 tentang Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
7. Statuta PBC 2018;
8. Izin Operasional Politeknik Bintang Cakrawala Bintang-Kepulauan Riau Nomor 1335/KPT/I/2018;

### MEMUTUSKAN:

- Menetapkan** :
- Pertama : Pelaksanaan pendidikan dan administrasi di Politeknik Bintang Cakrawala wajib mengacu pada Kalender Akademik Politeknik Bintang Cakrawala;
- Kedua : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan;
- Ketiga : Keputusan ini akan ditinjau kembali apabila terdapat kekeliruan di dalamnya.

Ditetapkan di : Lagoi,  
Tanggal : 20 Juni 2023

Politeknik Bintang Cakrawala  
Direktur

  
  
Emilia Ayu Dewi Karuniawati, S.Pd., M.Par  
NIDN. 1030057302

Tembusan:

1. Pengurus Yayasan Bintang Resorts
2. Ka. Prodi di Lingkungan Politeknik Bintang Cakrawala
3. Arsip

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>VISI, MISI, TUJUAN DAN MOTTO POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA.....</b>	<b>v</b>
A. VISI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA .....	v
B. MISI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA.....	v
C. TUJUAN POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA .....	v
D. STRATEGI DAN SASARAN .....	vi
<b>VISI, MISI, DAN TUJUAN PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER.....</b>	<b>vii</b>
A. VISI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER .....	vii
B. MISI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER.....	vii
C. TUJUAN PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER .....	vii
D. SASARAN MUTU PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER.....	viii
<b>BAB I SISTEM PENDIDIKAN .....</b>	<b>1</b>
A. PROFIL LULUSAN .....	1
B. STANDAR KOMPETENSI LULUSAN .....	2
1. Rumusan Sikap.....	2
2. Rumusan Pengetahuan.....	3
3. Rumusan Keterampilan Umum .....	4
4. Rumusan Keterampilan Khusus .....	5
C. SISTEM KREDIT SEMESTER .....	6
1. Dasar Pelaksanaan Sistem Kredit Semester.....	6
2. Pengertian Sistem Kredit Semester.....	7
3. Nilai Kredit, Beban Studi dan Nilai Absolut .....	7
4. Evaluasi Keberhasilan Studi .....	10
5. Predikat Kelulusan.....	11
<b>BAB II KURIKULUM.....</b>	<b>13</b>
A. BATASAN KURIKULUM.....	13
B. KURIKULUM 2023/2024 .....	13
<b>BAB III PENUTUP .....</b>	<b>19</b>

## **VISI, MISI, TUJUAN DAN MOTTO POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**

### **A. VISI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**

Menjadi perguruan tinggi unggul dan terkemuka di Indonesia untuk menghasilkan tenaga profesional dan wirausahawan yang memiliki kompetensi terbaik dan berwawasan global serta berlandaskan pada kearifan lokal.

### **B. MISI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**

1. Melaksanakan pendidikan tinggi vokasi di bidang pariwisata dengan luaran menghasilkan tenaga kerja profesional dan memiliki jiwa wirausahawan yang berkualitas, berkarakter dan beretika.
2. Melaksanakan dan mengembangkan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat pada bidang pariwisata.
3. Meningkatkan kualitas tata kelola institusi, dengan menjalankan peningkatan yang berkelanjutan dan berdasarkan pada prinsip tata kelola yang baik.
4. Membentuk tenaga pendidikan yang kompeten, professional, berkarakter, dan beretika.
5. Mengembangkan kerjasama timbal balik dengan pemangku kepentingan (stakeholders) untuk mendukung proses Tri Dharma Perguruan Tinggi.

### **C. TUJUAN POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**

1. Menghasilkan lulusan ahli di bidang pariwisata yang diakui dunia usaha, dunia industry (DUDI) melalui pola pengajaran berbasis industry praktisi;
2. Mengembangkan pengetahuan terapan di bidang pariwisata melalui penelitian dan menerapkannya pada masyarakat yang bertujuan untuk memajukan teknologi pariwisata;
3. Mewujudkan budaya akademik serta organisasi kerja yang sehat dan dinamis sebagai basis kerja yang efektif untuk mewujudkan tata kelola industri yang berkualitas;
4. menghasilkan sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan professional; dan
5. mewujudkan kerjasama guna mendorong kepakaran bidang pariwisata yang bermanfaat dan diakui secara nasional dan Internasional.

#### **D. STRATEGI DAN SASARAN**

1. Meningkatkan kualitas dan daya saing lulusan berbasis kompetensi, pengembangan program pembelajaran industry praktisi, serta daya saing di tingkat nasional dan atau Internasional serta hasil data luaran yang sah;
2. Meningkatkan pPoliteknik Bintang Cakrawalalikasi karya ilmiah dan karya kreatif-inovatif civitas akademika di Politeknik Bintang Cakrawala;
3. Meningkatkan kualitas manajemen perguruan tinggi yang modern dalam pengelolaan pendidikan dengan tata kelola institusi yang berkualitas;
4. meningkatkan kualitas sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan profesional; dan
5. Meningkatkan kerjasama yang mendorong kepakaran dan peran institusi terhadap pemangku kepentingan.

## **VISI, MISI, DAN TUJUAN PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER**

### **A. VISI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER**

Visi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner merupakan turunan visi institusi Politeknik Bintan Cakrawala yaitu Menjadi program studi unggul dan terkemuka di Indonesia untuk menghasilkan tenaga profesional dan wirausahawan yang memiliki kompetensi terbaik dan berwawasan global serta berlandaskan pada kearifan lokal di bidang seni kuliner.

### **B. MISI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER**

Untuk mencapai visi tersebut, maka formulasi misi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala dibagi menjadi lima misi utama yaitu sebagai berikut;

1. Melaksanakan pendidikan tinggi vokasi di bidang seni kuliner dengan luaran menghasilkan tenaga kerja profesional dan memiliki jiwa wirausahawan yang berkualitas, berkarakter dan beretika;
2. Melaksanakan dan mengembangkan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat pada bidang pariwisata khususnya seni kuliner;
3. Meningkatkan kualitas tata kelola program studi, dengan menjalankan peningkatan yang berkelanjutan dan berdasarkan pada prinsip tata kelola yang baik;
4. Membentuk tenaga pendidik dan kependidikan yang kompeten, profesional, berkarakter, dan beretika; dan
5. Mengembangkan kerjasama timbal balik dengan pemangku kepentingan (stakeholders) untuk mendukung proses Tri Dharma Perguruan Tinggi.

### **C. TUJUAN PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER**

Untuk mewujudkan visi dan misi memerlukan kejelasan arah tujuan pengembangan, peningkatan kapasitas dan penguatan program serta kegiatan. Tujuan ini menjadi outcome dari pelaksanaan tugas dan fungsi Tri Dharma Perguruan Tinggi dalam penyelenggaraan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner, dengan rumus sebagai berikut:

1. Menghasilkan lulusan ahli di bidang seni kuliner yang diakui dunia usaha dunia industri (DUDI) melalui pola pengajaran berbasis industri praktisi;
2. Mengembangkan pengetahuan terapan di bidang pariwisata khususnya seni kuliner melalui penelitian dan menerapkannya pada masyarakat yang bertujuan untuk memajukan teknologi pariwisata;

3. Mewujudkan budaya akademik serta organisasi kerja yang sehat dan dinamis sebagai basis kerja yang efektif untuk mewujudkan tata kelola program studi yang berkualitas;
4. Menghasilkan sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan profesional; dan
5. Mewujudkan kerjasama guna mendorong kepakaran bidang pariwisata yang bermanfaat dan diakui secara nasional dan internasional.

#### **D. SASARAN MUTU PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER**

Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala sebagai penyelenggara pendidikan tinggi vokasi di bidang seni kuliner menetapkan sasaran mutu sebagai penjabar dari tujuan strategis khususnya dalam bidang pariwisata, yaitu:

1. Meningkatnya kualitas dan daya saing lulusan berbasis kompetensi, pengembangan program pembelajaran industri praktisi, serta daya saing di tingkat nasional dan atau internasional, serta hasil data luaran yang sah;
2. Meningkatnya pPoliteknik Bintan Cakrawalalikasi karya ilmiah dan karya kreatif-inovatif civitas akademika di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala;
3. Meningkatnya kualitas manajemen program studi yang modern dalam pengelolaan pendidikan dengan tata kelola program studi yang berkualitas;
4. Meningkatnya kualitas sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan profesional; dan
5. Meningkatnya kerjasama yang mendorong kepakaran dan peran institusi terhadap pemangku kepentingan.





Kampus  
Merdeka  
INDONESIA JAYA

#### AGUSTUS 2023

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
	1	2	3	4	5	6	
	7	8	9	10	11	12	13
Checkin Panitia ORDIK	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
Checkin Maba & Ordik	28	29	30	31			

#### Ket

17 Agus : Hari Kemerdekaan Republik Indonesia ke 78  
18 Agus : Checkin Panitia ORDIK  
30 Agus : Check in Mahasiswa Baru  
31 Agus - 16 Sept: Orientasi Pendidikan

#### SEPTEMBER 2023

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	

#### Ket

31 Agus - 16 Sep : Orientasi Pendidikan  
13-15 Sep : Pembuatan BBIR, KTM, KRS, Kegiatan PRODI  
19 Sep : Rapat Dosen  
18-27 Sep : Matrikulasi  
28 Sep : Maulid Nabi Muhammad SAW

#### OKTOBER 2023

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
							1
Pertemuan 1	2	3	4	5	6	7	8
Pertemuan 2	9	10	11	12	13	14	15
Pertemuan 3	16	17	18	19	20	21	22
Pertemuan 4	23	24	25	26	27	28	29
Pertemuan 5	30	31					

#### Ket

02 Okt 2023 : Awal Perkuliahan Ganjil

#### NOVEMBER 2023

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
Pertemuan 5				1	2	3	4
Pertemuan 6	6	7	8	9	10	11	12
Pertemuan 7	13	14	15	16	17	18	19
UTS 8	20	21	22	23	24	25	26
Pertemuan 9	27	28	29	30			

#### Ket

06 - 08 Nov : Gladi & Proseksi Wisuda  
20 - 23 Nov : Ujian Tengah Semester

#### DESEMBER 2023

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
					1	2	3
Pertemuan 10	4	5	6	7	8	9	10
Pertemuan 11	11	12	13	14	15	16	17
Pertemuan 12	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	31

#### Ket

04-07 Des : Bimbingan Akademik Semester Ganjil  
25 - 29 Des : Libur Hari Raya Natal dan Tahun Baru

#### JANUARI 2024

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
Pertemuan 13	1	2	3	4	5	6	7
Pertemuan 14	8	9	10	11	12	13	14
Pertemuan 15	15	16	17	18	19	20	21
UAS	22	23	24	25	26	27	28
Remedial	29	30	31				

#### Ket

01 Jan : Tahun Baru Masehi  
22- 25 Jan : Ujian Akhir Semester  
29 -31 Jan : Remedial  
31 Jan : Lustrum Pertama  
29 Jan - 05 Feb : Konsolidasi Nilai Dosen dan Prodi

#### FEBRUARI 2024

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
Batas Akhir Pengumpulan Nilai				1	2	3	4
Input Nilai Akhir	5	6	7	8	9	10	11
Rapat Dosen / KRS, TA dan PA Ganjil	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29			

#### Ket

02 Feb : Batas Akhir Pengumpulan Nilai UAS  
06 Feb : Input Nilai Akhir  
12 Feb : Rapat Dosen Awal Semester  
14 - 16 Feb : Pengambilan KRS dan Bimbingan PA Ganjil  
14 - 16 Feb : Pengajuan Judul TA  
22 Feb : Pengumuman Pembimbing TA

#### MARET 2024

Kegiatan	20						
	S	S	R	K	J	S	M
					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
Pertemuan 1	11	12	13	14	15	16	17
Pertemuan 2	18	19	20	21	22	23	24
Pertemuan 3 / Sempro	25	26	27	28	29	30	31

#### Ket

11 Mar : Hari Raya Nyepi  
29 Mar : Jum'at Agung  
25 Mar - 05 Apr : Sempro

#### APRIL 2024

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
Pertemuan 4 / Sempro	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
Pertemuan 5	22	23	24	25	26	27	28
Pertemuan 6	29	30					

#### Ket

10 Apr : Hari Raya Idul Fitri  
11 Apr : Cuti Bersama Lebaran

#### MEI 2024

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
Pertemuan 6				1	2	3	4
Pertemuan 7	6	7	8	9	10	11	12
UTS 8	13	14	15	16	17	18	19
Pertemuan 9	20	21	22	23	24	25	26
Pertemuan 10	27	28	29	30	31		

#### Ket

01 Mei : Hari Buruh  
09 Mei : Kenalkan Isa Almasih  
23 Mei : Hari Waisak

#### JUNI 2024

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
						1	2
Pertemuan 11	3	4	5	6	7	8	9
Pertemuan 12	10	11	12	13	14	15	16
Pertemuan 13	17	18	19	20	21	22	23
Pertemuan 14 / Sidang TA	24	25	26	27	28	29	30

#### Ket

01 Juni : Hari Lahir Pancasila  
17 Juni : Idul Adha  
24 Jun - 05 Jul : Sidang TA dan Expo

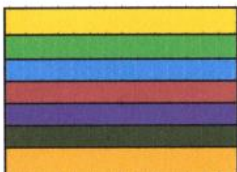
#### JULI 2024

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
Pertemuan 15 / Sidang TA	1	2	3	4	5	6	7
UAS	8	9	10	11	12	13	14
Batas Nilai Akhir	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
PDPT	29	30	31				

#### Ket

24 Jun - 05 Jul : Sidang TA dan Expo  
08 - 11 Jul : Ujian Akhir Semester (UAS)  
18 Jul : Batas Akhir Pengumpulan Nilai  
31 Jul : Batas Pelaporan PDPT

#### Keterangan Warna



Kegiatan Perkuliahan  
UTS / UAS  
Kegiatan Mahasiswa (BEM / UKM)  
Libur Nasional / Cuti Bersama  
Remedial/Pengumpulan Nilai  
Pra-Ordik, Ordik dan Rapat Dosen, Pengurusan BBIR PASS dan KTM  
Wisuda, Yudisium, Sidang TA

Bintan, 20 Juni 2023  
Wakil Direktur Bidang Akademik  
  
Welli Braham Kurniawan, SST.Par., M.Par

# **BAB I**

## **SISTEM PENDIDIKAN**

### **A. PROFIL LULUSAN**

Sistem pendidikan di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner merupakan bagian dari sistem pendidikan di Politeknik Bintang Cakrawala, yang mengemban Tri Dharma Perguruan Tinggi (Pendidikan, Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat), didasarkan pada Undang- Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional. Pengertian dari Sistem Pendidikan Nasional, yang ditegaskan pada Pasal 1 (3) dari Undang- Undang tersebut adalah keseluruhan komponen pendidikan yang saling terkait secara terpadu untuk mencapai tujuan pendidikan nasional. Dengan demikian, sistem pendidikan di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner dapat dinyatakan sebagai “suatu kesatuan dari semua komponen yang terlibat dalam penyelenggaraan pendidikan untuk mencapai tujuan pendidikan nasional secara umum dan untuk mewujudkan secara khusus Visi, Misi, dan Tujuan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner yaitu menjadi institusi pendidikan di bidang SeniKuliner yang bermutu internasional.

Kompetensi utama pendidikan program akademik diploma, secara umum dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Menguasai dasar-dasar ilmiah disiplin ilmu dalam bidang ilmu tertentu sehingga mampu mengidentifikasi, memahami, menjelaskan, mengevaluasi/menganalisis secara kritis dan merumuskan cara penyelesaian masalah yang ada dalam cakupan disiplin ilmunya;
2. Mampu menerapkan pengetahuan dan keterampilan di masyarakat sesuai dengan disiplin ilmunya;
3. Bersikap dan berperilaku/berkarya dalam karir tertentu sesuai dengan norma kehidupan masyarakat;
4. Mampu mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/ atau seni.

Standar kompetensi lulusan yang dinyatakan dalam rumusan capaian pembelajaran lulusan digunakan sebagai acuan utama pengembangan standar isi pembelajaran, standar proses pembelajaran, standar penilaian pembelajaran, standar dosen dan tenaga kependidikan, standar sarana dan prasarana pembelajaran, standar pengelolaan pembelajaran, dan standar pembiayaan pembelajaran. Program Akademik Diploma di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner memiliki rumusan capaian pembelajaran yang mengacu pada deskripsi capaian

pembelajaran lulusan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dan memiliki kesetaraan dengan jenjang kualifikasi KKNI.

Komponen utama dari sistem pendidikan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner adalah peserta didik (mahasiswa), (ii) masyarakat sebagai pengguna produk perguruan tinggi, (iii) kurikulum, (iv) tenaga edukatif, (v) tenaga administrasi, (vi) infrastruktur serta (vii) biaya pendidikan. Pelaksanaan kurikulum dinyatakan dengan satuan kredit semester (sks) yang menggambarkan beban studi dari suatu rangkaian kegiatan akademik (kuliah, praktikum, seminar, praktek lapangan dan karya ilmiah). Sistem Kredit Semester (SKS) adalah sistem pembelajaran dengan menggunakan satuan kredit semester (sks) sebagai takaran beban belajar mahasiswa, beban belajar suatu program studi, maupun beban tugas dosen dalam pembelajaran. Semester adalah satuan waktu terkecil untuk menyatakan lamanya suatu program pendidikan dalam suatu jenjang pendidikan. Berbekalkan pembelajaran yang didapatkan selama menempuh pendidikan di Perguruan Tinggi, diharapkan setiap lulusan memiliki kompetensi dengan berpengetahuan luas dan mutakhir di bidang kuliner serta mampu melakukan tugas dengan penuh tanggung jawab berdasarkan nilai-nilai yang telah ditanamkan.

No.	Profil Lulusan	Deskripsi Profil Lulusan
1.	<i>Professional Chef</i>	Menjadi <i>Chef</i> yang profesional dalam bidangnya dengan memenuhi standar kualitas yang dibutuhkan dalam industri kerja melalui standar sertifikasi yang telah ditetapkan.
2.	<i>Professional Pastry Chef</i>	Menjadi <i>Chef Pastry</i> yang profesional dalam bidangnya dengan memenuhi standar kualitas yang dibutuhkan dalam industri kerja melalui standar sertifikasi yang telah ditetapkan.
3.	<i>Culinary Instructor</i>	Menjadi instruktur kuliner yang mengajarkan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk bekerja dengan bertanggung jawab pada bidangnya dan dibekali dengan sertifikasi.
4.	<i>F&amp;B Consultant</i>	Menjadi konsultan bidang <i>Food and Beverage</i> yang ahli dalam jasa pelayanan mengenai informasi dan konsultasi mengenai konsep, pendanaan, tim kerja, pembuatan menu, lay out hingga strategi pemasaran bidang <i>Food and Beverage</i> .
5.	<i>Healthy Food Practitioner</i>	Menjadi konsultan yang bergerak dibidang makanan dan minuman dan menjadi ekspertis di bidangnya. Termasuk jasa konsultasi pembuatan formula/komposisi, upgrade formula/komposisi makanan dan minuman hingga regulasi.
6.	<i>Entrepreneurship</i>	Menjadi <i>Foodpreneur</i> atau <i>Food Entrepreneur</i> yakni wirausaha yang mengelola bisnis di bidang makanan dan minuman.
7.	<i>Artisan Chef</i>	Menjadi <i>Chef</i> profesional yang terampil dalam bidangnya terutama dalam menggunakan tangannya dalam membuat makanan sesuai dengan standar sertifikasi yang telah ditetapkan.
8.	<i>Professional Food Handler and Food Safety</i>	Menjadi <i>Food Handler and Food Safety</i> yang terampil dan bertanggung jawab dalam pengelolaan jasa usaha makanan dan menerapkan prinsip higine dan sanitasi serta keamanan pangan.

## B. STANDAR KOMPETENSI LULUSAN

Standar Kompetensi Lulusan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner yang merupakan kriteria minimal tentang kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dinyatakan dalam rumusan capaian pembelajaran lulusan, harus merupakan cerminan dari kompetensi kuliner di bidang kerjanya. Dengan dikuasainya standar kompetensi oleh seorang profesi kuliner, maka yang bersangkutan akan mampu mengerjakan tugas atau pekerjaan profesinya, mengorganisasikan tugasnya agar pekerjaan tersebut dapat dilaksanakan, segera tanggap dan tahu apa yang harus dilakukan bilamana terjadi sesuatu yang berbeda dengan rencana semula, menggunakan kemampuan yang dimiliki untuk memecahkan masalah di bidang profesinya, serta melaksanakan tugas dengan kondisi berbeda.

### 1. Rumusan Sikap

S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
S4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa;
S5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
S9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan; dan
S11	Menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan <i>Global Code of Ethics of Tourism</i> yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya.

## 2. Rumusan Pengetahuan

P1	Menguasai konsep teoretis tentang Ilmu Gizi, Ilmu Pangan, dan kepariwisataan secara umum;
P2	Menguasai konsep teoretis, prinsip, metode, dan teknik aplikasi teknologi pengolahan pangan ( <i>food processing technology</i> ), khususnya pengolahan masakan;
P3	Menguasai konsep teoretis fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan secara umum;
P4	Menguasai konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik membaca, memodifikasi, dan membuat resep masakan nusantara, oriental, dan kontinental;
P5	Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penyimpanan bahan pangan dan produk masakan, serta penghitungan masa kadaluarsa;
P6	Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan pangan ( <i>food hygiene</i> ) dan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) dalam pengolahan masakan;
P7	Menguasai konsep umum antropologi budaya terkait dengan budaya makan dan menyajikan makanan;
P8	Menguasai konsep umum, prinsip, dan teknik pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental;
P9	Menguasai konsep umum dan teknik evaluasi bisnis produk masakan khususnya pada keberlanjutan usaha skala kecil menengah;

### 3. Rumusan Keterampilan Umum

KU1	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku;
KU2	Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur;
KU3	Mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri;
KU4	Mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan;
KU5	Mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya;
KU6	Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya;
KU7	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri;
KU8	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi;
KU9	Mampu beradaptasi, bekerja sama, berkreasi, berkontribusi, dan berinovasi dalam menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat serta mampu berperan sebagai warga dunia yang berwawasan global;
KU10	Mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme;
KU11	Mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian; dan
KU12	Mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.

#### 4. Rumusan Keterampilan Khusus

KK1	<p>Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), memenuhi nilai-nilai estetika, dan dengan menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) di lingkungan kerja, meliputi kemampuan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep;</li> <li>2) Mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan;</li> <li>3) Mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan;</li> <li>4) Membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental; dan</li> <li>5) Menyimpan bahan dan produk masakan sesuai dengan standar penetapan masa kadaluarsa.</li> </ol>
KK2	Mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur unit) sesuai dengan prosedur yang berlaku;
KK3	Mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar ( <i>mass production</i> ) sesuai dengan prosedur yang berlaku;
KK4	Mampu mengevaluasi kualitas produk masakan berdasarkan kaidah-kaidah kualitas masakan (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan);
KK5	Mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan ( <i>Food Hygiene</i> ), memenuhi nilai-nilai estetika;
KK6	Mampu merancang, membuat dan mempresentasikan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental untuk kebutuhan spesifik (halal, vegetarian dan diet) sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan ( <i>Food Hygiene</i> ), dan memiliki nilai-nilai estetika;
KK7	Mampu menyusun laporan produksi masakan;
KK8	<p>Mampu berwirausaha di bidang pengolahan masakan pada lingkup usaha kecil-menengah, meliputi kemampuan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Membaca peluang pasar;</li> <li>2) Menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya;</li> <li>3) Memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi;</li> <li>4) Mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum; dan</li> <li>5) Melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (<i>sustainability</i>) usaha.</li> </ol>



KK9	Mampu berkomunikasi secara efektif minimal menggunakan satu bahasa Internasional.
-----	---

## **C. SISTEM KREDIT SEMESTER**

### **1. Dasar Pelaksanaan Sistem Kredit Semester**

Dasar Pelaksanaan Sistem Kredit Semester yang diterapkan oleh Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner dilaksanakan berdasarkan:

- a. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
- b. Peraturan Pemerintah Nomor 60 Tahun 1999.
- c. Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional No. 232/U/2000 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar Mahasiswa.

Politeknik Bintang Cakrawala (PBC) sebagai lembaga Pendidikan Tinggi dalam mengatur penyelenggaraan pendidikan vokasional selalu memperhatikan faktor-faktor berikut:

- a. Kebutuhan industri terhadap tenaga Vokasional yang semakin meningkat.
- b. Mahasiswa sebagai peserta didik, yang secara kodrati memiliki perbedaan-perbedaan individual baik dalam bakat, minat, maupun kemampuan akademik.
- c. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat.
- d. Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai pelaksana dan pendukung dalam penyelenggaraan Tri Dharma Perguruan Tinggi.
- e. Sarana dan Prasarana pendidikan seperti ruang kuliah, perpustakaan, laboratorium dan sarana lainnya yang memadai.
- f. PerPoliteknik Bintang Cakrawala/perkembangan lingkungan baik Lokal, Nasional, Regional maupun Internasional.
- g. Etika dan moral yang berlaku di masyarakat Bintang pada khususnya dan Indonesia pada umumnya.

## **2. Pengertian Sistem Kredit Semester**

- a. Sistem Kredit Semester adalah suatu sistem penyelenggaraan pendidikan dengan menggunakan Satuan Kredit Semester (SKS) untuk menyatakan beban studi mahasiswa, beban kerja dosen, pengalaman belajar, dan beban penyelenggaraan program.
- b. Kredit adalah satuan yang menyatakan beban suatu Mata Kuliah (MK) secara kuantitatif.

Semester adalah satuan waktu kegiatan yang terdiri atas 16 minggu kuliah atau kegiatan terjadwal lainnya berikut kegiatan yang mengikutinya. Dengan SKS ini memungkinkan mahasiswa dapat menentukan Mata Kuliah (MK) sesuai dengan kemampuan dan minatnya, sehingga diharapkan:

- a. Mahasiswa dapat menyelesaikan studi dalam waktu yang relatif cepat.
- b. Mempermudah penyesuaian kurikulum sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.
- c. Memberi kemungkinan terselenggaranya sistem evaluasi kemajuan belajar mahasiswa/a dengan baik.
- d. Memberi kemungkinan pengalihan (*transfer*) kredit antar Prodi.

## **3. Nilai Kredit, Beban Studi dan Nilai Absolut**

- a. Nilai Kredit Semester Perkuliahan

Untuk perkuliahan, nilai satu SKS ditentukan berdasarkan beban kegiatan yang meliputi keseluruhan kegiatan per minggu, sebagai berikut:

- 1) Bila Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan mengambil 3 SKS (2/1) maka perinciannya adalah sebagai berikut:
- 2) 1 SKS lima puluh (50) menit aktivitas tatap muka terjadwal dengan dosen, misalnya dalam bentuk kuliah.
- 3) 1 SKS lima puluh (50) menit kegiatan akademik terstruktur, yaitu aktivitas studi yang tidak terjadwal tetapi direncanakan oleh dosen, misalnya dalam bentuk mengerjakan pekerjaan rumah atau menyelesaikan soal.
- 4) 1 SKS enam puluh (60) menit jika kegiatan akademik mandiri/praktikum, yaitu kegiatan yang harus dilakukan untuk mendalami, mempersiapkan

atau tujuan lain suatu tugas akademik, misalnya dalam bentuk membaca buku/referensi.

1) Bila Mahasiswi/a mengikuti perkuliahan dengan mengambil 2 SKS (2/0) maka perinciannya adalah sebagai berikut:

- 1 SKS lima puluh (50) menit aktivitas tatap muka terjadwal dengan dosen, misalnya dalam bentuk kuliah.
- 1 SKS lima puluh (50) menit kegiatan akademik terstruktur, yaitu aktivitas studi yang terjadwal tetapi direncanakan oleh dosen, misalnya dalam bentuk mengerjakan pekerjaan rumah atau menyelesaikan soal-soal, diskusi dalam kelas, *role play*, presentasi.

2) Dosen mengajar 3 SKS (2/1) setara dengan:

- Lima puluh (50) menit acara tatap muka terjadwal dengan mahasiswi/a.
- Lima puluh (50) menit aktivitas perencanaan dan evaluasi kegiatan akademik terstruktur.
- Enam puluh (60) menit aktivitas pengembangan materi kuliah melalui kegiatan praktikum.

b. Nilai Kredit Semester Praktikum

1) Nilai Kredit Semester untuk Praktikum di Laboratorium *Main Kitchen, Pastry Kitchen, dan Resto Lab*.

Untuk praktikum di laboratorium, nilai 1 (satu) satuan kredit semester adalah 60 menit per pertemuan yang sama dengan 1 SKS.

2) Nilai Kredit Semester untuk Praktek Kerja Profesi setara dengan 6 bulan atau 8 SKS.

c. Beban Studi

Menurut PERMENRISTEKDIKTI No. 44 TAHUN 2015, Masa dan beban belajar penyelenggaraan program pendidikan program D4 paling lama 7 (tujuh) tahun akademik untuk program sarjana, program diploma empat/sarjana terapan, dengan beban belajar mahasiswa paling sedikit 144 (seratus empat puluh empat) sks dan paling lama 5 (lima) tahun akademik untuk program diploma tiga, dengan beban belajar mahasiswa paling sedikit 108 (seratus delapan) sks.

Pada semester I dan II beban studi mahasiswa/i ditentukan secara paket. Selanjutnya beban studi mahasiswa/i dalam satu semester ditentukan atas dasar kemampuan mahasiswa/i yang ditunjukkan oleh IPS (Indeks Prestasi Semester) sebelumnya.

Indeks Prestasi per Semester dihitung dengan formula sebagai berikut:

$$\text{Rumus IPS} = (\text{SKS} \times \text{Bobot}) / \text{Jumlah SKS yang Ditempuh}$$

d. Nilai Absolut

Komponen Nilai Absolut (NAb) suatu MK terdiri dari nilai partisipasi/kontribusi di kelas (P), quiz (Q), tugas terstruktur (TS), Ujian Tengah Semester (UTS), dan Ujian Akhir Semester (UAS). Secara umum PBC menerapkan pola pembobotan komponen penilaian sebagai berikut:

Tabel Pembobotan Komponen Penilaian

Komponen	Bobot
Presensi/kehadiran	10%
KAT 1 (Kegiatan Akademik Terstruktur)	10%
KAT 1 (Kegiatan Akademik Terstruktur)	10%
Ujian Tengah Semester	30%
Ujian Akhir Semester	40%
Total	100%

Berdasar pembobotan komponen nilai tersebut, maka dapat dirumuskan formula penghitungan nilai absolut sebagai berikut:

$$\text{NAb} = 0,10 P + 0,10 Q + 0,10 TS + 0,30 UTS + 0,40 UAS$$

Khusus untuk MK Seminar, pembobotan dan komponen penilaian serta perhitungan nilai akhir menyesuaikan dengan proses belajar mengajar yang dilaksanakan. Misalnya, komponen yang dinilai dalam Seminar dapat mencakup:

- Partisipasi dan kontribusi di kelas,
- Presentasi makalah,
- Kualitas makalah, dan
- Tugas-tugas terstruktur lainnya.

Disamping MK seminar Dosen dapat menentukan bobot masing-masing komponen penilaian, menyesuaikan dengan karakteristik MK dan tujuan

pembelajaran. Walaupun demikian komponen penilaian yang diperhitungkan sekurang-kurangnya meliputi 4 (empat) komponen.

Konversi Nilai Absolut (NAb) ke dalam Nilai Huruf dan Nilai Angka disajikan dalam tabel berikut:

Tabel Konversi Nilai Absolut, Nilai Huruf dan Nilai Angka

Nilai Absolut Nilai Huruf Bobot Nilai Huruf

Nilai Absolut	Nilai Huruf	Bobot Nilai Huruf
80 - 100	A	4,00
80 – 84,99	A-	3,70
77 – 79,99	B+	3,30
74 – 76,99	B	3,00
70 – 73,99	B-	2,70
65 – 69,99	C+	2,30
60 – 64,99	C	2,00
57 – 59,99	C-	1,50
55 – 56,99	D	1,00
0 – 54,99	E	0,0

**Catatan:**

*Nilai E juga diberikan kepada mahasiswi/a yang mengisi KRS tetapi tidak pernah mengikuti kegiatan perkuliahan sama sekali atau diberikan nilai kosong oleh dosen yang bersangkutan.*

**4. Evaluasi Keberhasilan Studi**

Keberhasilan studi mahasiswi/a dinyatakan dengan Indeks Prestasi (IP), yang ditulis dengan bobot nilai huruf. Untuk program Diploma 3 dan Diploma 4, evaluasi keberhasilan studi mahasiswi/a dilaksanakan sekurang-kurangnya tiap akhir semester, tahun pertama, tahun kedua, tahun ketiga (untuk Diploma 3), dan tahun keempat (untuk D4).

Masa studi mahasiswi/a dihitung sejak pertama kali terdaftar sebagai mahasiswi/a sampai dengan lulus, kecuali periode saat mahasiswi/a mendapatkan status terminal (cuti akademik) secara resmi dari Direktur Politeknik Bintan Cakrawala.

**a. Evaluasi Keberhasilan Studi Tahun Pertama**

Proses pembelajaran Semester 1-6 (untuk Diploma 3) dan Semester 1-8 (untuk Diploma 4) dapat mengambil jumlah SKS dengan ketentuan dibawah ini:

<b>IP semester</b>	<b>Jumlah SKS</b>
$\geq 3,00$	22 - 24 SKS
2,50 - 2,99	19 - 21 SKS
2,00 - 2,49	16 - 18 SKS
1,50 - 1,99	12 - 15 SKS
$< 1,50$	$< 12$ SKS

b. Evaluasi Keberhasilan Akhir Masa Studi

Evaluasi ini dilakukan pada akhir masa studi mahasiswa/i. Masa studi maksimum mahasiswa/i Program D-4 adalah 12 semester. Bagi mahasiswa/i alih program dan mahasiswa/i pindahan, masa studi maksimum tersebut dikurangi dengan masa studi yang diperhitungkan/diakui ketika diterima di Politeknik Bintang Cakrawala. Mahasiswa/i dinyatakan berhasil (lulus) dalam tahap evaluasi ini jika memenuhi kriteria berikut:

- Telah mengumpulkan minimal 144 SKS untuk Program D4 dan 108 untuk Program Diploma 3 sesuai dengan kurikulum yang ditentukan oleh Politeknik Bintang Cakrawala.
- Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) sekurang-kurangnya 2.00
- Tidak ada nilai akhir E
- Nilai D+/D maksimum 10% dari total sks yang wajib ditempuh sebagai persyaratan kelulusan
- MK yang diperbolehkan bernilai D+/D adalah MK pilihan di masing-masing Prodi.

5. Predikat Kelulusan

Predikat kelulusan terdiri atas 3 predikat yang menunjukkan peringkat, yaitu Memuaskan, Sangat Memuaskan dan Dengan Pujian yang dinyatakan pada transkrip akademik.

Sebagai dasar penentuan predikat kelulusan adalah IPK yang diatur sebagai berikut:

- IPK 2.00 – 2.75 Memuaskan
- IPK 2.76 – 3.50 Sangat Memuaskan
- IPK 3.51 – 4.00 Dengan Pujian (*Cumlaude*)

Predikat kelulusan Dengan Pujian (*Cumlaude*) ditentukan juga dengan memperhatikan masa studi maksimum, untuk program D-3 adalah 6 semester dan D-4 8 semester, sedangkan untuk alih program dan pindahan, masa studi tersebut dikurangi dengan masa studi yang diperhitungkan/diakui ketika diterima di PBC dengan rumus perhitungan sebagai berikut:

- MSC= Masa Studi Maksimum Predikat *Cumlaude* bagi mahasiswi/a alih program/pindahan (dibulatkan ke bawah)
- MSCN = Masa Studi Maksimum Predikat *Cumlaude* D4
- SKSK= SKS konversi (SKS yang diakui)
- SKSL= SKS minimal untuk lulus D4



## BAB II KURIKULUM

### A. BATASAN KURIKULUM

Pengaturan kurikulum Program Akademik Sarjana sebagai pedoman proses belajar mengajar di Politeknik Bintang Cakrawala mengacu pada Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional dan SK Dirjen DIKTI Nomor 43/DIKTI/2006 dan Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi RI No.44/2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.

Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai capaian pembelajaran lulusan, bahan kajian, proses, dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan program studi. Kurikulum Program Studi D3 Seni Kuliner Politeknik Bintang Cakrawala mengacu adalah Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK) dengan *learning out come* mengacu pada peraturan Presiden RI No. 8 tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) yakni level V sebagai teknisi/analisis.



Gambar 2.1 Kerangka KKNI  
Sumber : skkni.kemnaker.go.id

### B. KURIKULUM 2023/2024

#### 1. Kelompok Mata Kuliah Dasar Umum

- Pendidikan Agama (2 Sks)
- Pendidikan Pancasila (2 Sks)
- Pendidikan Kewarganegaraan (2 Sks)
- Bahasa Indonesia (2 Sks)

#### 2. Kelompok Mata Kuliah Program Studi Umum

- Aplikasi Komputer Dasar (3 Sks)
- Pengantar Pariwisata dan Hospitality (2 Sks)

- Bahasa Asing Pilihan Dasar (3 Sks)
- Bahasa Inggris Dasar (2 Sks)
- Aplikasi Komputer Lanjutan (3 Sks)
- Manajemen Pemasaran Pariwisata (2 Sks)
- Pelayanan Prima (2 Sks)
- Bahasa Asing Pilihan Lanjutan (3 Sks)
- Manajemen Sumber Daya Manusia (3 Sks)
- Bahasa Inggris Menengah (3 Sks)
- Metodologi Penelitian Pariwisata (2 Sks)
- Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality (3 Sks)
- Manajemen Acara (3 Sks)
- Bahasa Inggris Lanjutan (3 Sks)
- Tugas Akhir (6 Sks)

### **3. Kelompok Mata Kuliah Program Studi Khusus**

- Pengantar dan Pengenalan Dapur (3 Sks)
- Keselamatan dan Kesehatan Kerja Pariwisata (2 Sks)
- Teknologi Pangan dan Gastronomi Molekular (3 Sks)
- Pengetahuan Makanan Sehat (2 Sks)
- Pengolahan Roti dan Kue Asia (4 Sks)
- Operasional Tata Boga (4 Sks)
- Kuliner Masakan Asia (4 Sks)
- Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan (4 Sks)
- Pengolahan Roti dan Kue Kontinental (4 Sks)
- Kuliner Masakan Kontinental (5 Sks)
- Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya (3 Sks)
- Praktek Kerja Lapangan 1 (8 Sks)
- Praktek Kerja Lapangan 2 (8 Sks)
- Teknik Supervisi (4 Sks)



# DIAGRAM KURIKULUM 2022-2023 PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

SEMESTER 1	SEMESTER 2	SEMESTER 3	SEMESTER 4	SEMESTER 5	SEMESTER 6
Pengantar dan Pengenalan Dapur 3	Bahasa Asing Pilihan Dasar 3	Pelayanan Prima 2	Praktek Kerja Lapangan 1 8	Praktek Kerja Lapangan 2 8	Pendidikan Pancasila 2
Aplikasi Komputer Dasar 3	Bahasa Inggris Dasar 3	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan 3			Pendidikan Kewarganegaraan 2
Pengantar Pariwisata dan Hospitality 2	Aplikasi Komputer Lanjutan 3	Manajemen Sumber Daya Manusia 3			Pendidikan Agama 2
Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3 Par) 2	Manajemen Pemasaran Pariwisata 2	Bahasa Inggris Menengah 3			Manajemen Acara 3
Teknologi Pangan dan Gastronomi Molekular 3	Kuliner Masakan Asia 4	Metodologi Penelitian Pariwisata 2			Teknik Supervisi 4
Pengetahuan Makanan Sehat 2	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan 4	Kuliner Masakan Kontinental 5			Bahasa Inggris Lanjutan 3
Pengolahan Roti dan Kue Asia 4	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental 4	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya 3			Bahasa Indonesia 2
Operasional Tata Boga 4		Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality 3			Tugas Akhir 6

JUMLAH SKS 23	JUMLAH SKS 23	JUMLAH SKS 24	JUMLAH SKS 8	JUMLAH SKS 8	JUMLAH SKS 24
JUMLAH MATA KULIAH 8	JUMLAH MATA KULIAH 7	JUMLAH MATA KULIAH 8	JUMLAH MATA KULIAH 1	JUMLAH MATA KULIAH 1	JUMLAH MATA KULIAH 8

Σ TOTAL SKS 110
Σ TOTAL MATA KULIAH 33
38 TEORI : 72 PRAKTEK

KETERANGAN	HUBUNGAN PERSYARATAN
HIAU	MK Prodi Khusus
KUNING	MK Prodi Umum
MERAH	MK Dasar Umum

## PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER

	RUMUSAN SIKAP										RUMUSAN PENGETAHUAN										RUMUSAN KETERAMPILAN UMUM										RUMUSAN KETERAMPILAN KHUSUS																
	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	KU1	KU2	KU3	KU4	KU5	KU6	KU7	KU8	KU9	KU10	KU11	KU12	KK1	KK2	KK3	KK4	KK5	KK6	KK7	KK8	KK9
Bahasa Inggris Dasar																																															
Marienien Dapur dan Keselamatan Kerja																																															
Kuliner Masakan Kontinental																																															
Pengolahan Roti dan Kue Kontinental																																															
Garni Dekorasi dan Presentasi Makanan																																															
Pengelolaan Produk Olahan Coldat																																															
Bahasa Inggris Menengah																																															
Pengelolaan Bahan Pangan & Prinsip Dasar Kuliner																																															
Kuliner Masakan Asia																																															
Pengolahan Roti dan Kue Asia																																															
Operasional Tata Boga																																															
Bahasa Indonesia																																															
Pemahaman Lintas Budaya																																															
Bahasa Inggris Lanjutan																																															
Marienien Tata Hidang Makanan dan Minuman																																															
Nutrisi dan Gizi																																															
Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya																																															
Cewirusahaan Periwisata dan Hospitality																																															
Pemasaran Hospitality																																															
Metodologi Riset																																															
Bahasa Asing Pilihan Dasar																																															
Aplikasi Komputer Dasar																																															
Pengantar Periwisata dan Hospitality																																															
Praktek Kerja Lapangan 1																																															
Praktek Kerja Lapangan 2																																															
Pendidikan Parasiswa																																															
Pendidikan Kewarganegaraan																																															
Supervisi Tata Boga																																															
Pendidikan Agama																																															
Bahasa Asing Pilihan Lanjutan																																															
Tugas Akhir																																															

**PERSENTASE KURIKULUM D3 SENI KULINER  
TAHUN AKADEMIK 2023/2024**

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	TOTAL
Semester 1	10122SK	Pengantar dan Pengenalan Dapur	2	1	3
	AK2121SK	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3
	PAR2101SK	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0	2
	10422SK	Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Par.	1	1	2
	303SK	Teknologi Pangan dan Gastronomi Molekuler	1	2	3
	10622SK	Pengetahuan Makanan Sehat	2	0	2
	10722SK	Pengolahan Roti dan Kue Asia	0	4	4
	10822SK	Operasional Tata Boga	0	4	4
<b>Persentasi</b>			<b>39%</b>	<b>61%</b>	<b>100%</b>
Semester 2	205SK	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	2	3
	SK101	Bahasa Inggris Dasar	1	2	3
	20322SK	Aplikasi Komputer Lanjutan	1	2	3
	20422SK	Manajemen Pemasaran Pariwisata	2	0	2
	20522SK	Kuliner Masakan Asia	0	4	4
	SK105	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	0	4	4
	20722SK	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	0	4	4
<b>Persentasi</b>			<b>22%</b>	<b>78%</b>	<b>100%</b>
Semester 3	108SK	Pelayanan Prima	2	0	2
	SK605	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	2	3
	SDM2101SK	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	1	3
	SK201	Bahasa Inggris Menengah	1	2	3
	30622SK	Metodologi Penelitian Pariwisata	2	0	2
	PM2002SK	Kuliner Masakan Kontinental	1	4	5
	SK305	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	3	0	3
	30922SK	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	2	1	3
<b>Persentasi</b>			<b>58%</b>	<b>42%</b>	<b>100%</b>

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	TOTAL
Semester 4	PKL2101SK	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	8
Persentasi			0%	100%	100%
Semester 5	PKL2102SK	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	8
Persentasi			0%	100%	100%
Semester 6	PP1002SK	Pendidikan Pancasila	2	0	2
	PKN1004SK	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2
	AG1001SK	Pendidikan Agama	2	0	2
	60422SK	Manajemen Acara	1	2	3
	60522SK	Teknik Supervisi	0	4	4
	30522SK	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3
	BI1005SK	Bahasa Indonesia	2	0	2
	TA2101SK	Tugas Akhir	0	6	6
Persentasi			42%	58%	100%
Total SKS			35	72	110
Total Persentasi			35%	65%	100%

# **SILABUS MATA KULIAH** **D3 SENI KULINER TAHUN AJARAN 2023/2024**

## **SEMESTER 1**

### **Bahasa Inggris Dasar (2 SKS)**

- Sasaran** : Mahasiswa memahami dan menerapkan 4 keterampilan bahasa Inggris (berbicara, mendengarkan, membaca dan menulis) pengetahuan dan prinsip-prinsip dalam pengaturan pariwisata
- Materi** :
1. Pengenalan dasar bahasa Inggris
  2. Pemahaman grammar dan tata bahasa Inggris
  3. Pemahaman ucapan salam 1, greeting 1
  4. Pemahaman bilangan dasar ordinary dan ordinal number
  5. Pengenalan tempat umum tourism destination, komunikasi dalam penjelasan alamat pariwisata
  6. Pemahaman waktu dan ungkapan singkat
  7. Daily words untuk wisatawan
- Pustaka** :
1. Lawrence J. Zwier & Nigel A. Caplan. 2007. *Everyday English for Hospitality Professionals*. Texas: Compass PPoliteknik Bintang Cakrawala
  2. Tillit, Bruce and Bruder, Newton Mary. 2004. *Speaking Naturally*. England: Cambridge.
  3. Trish Stott & Rod Revell. 1999. *Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry: Workbook*. Oxford University Press
  4. Keith Harding & Paul Henderson. 1994. *High Season: English for the Hotel and Tourist Industry (Student's Book)*. U.K.: Oxford University Press.

### **Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja (3 SKS)**

- Sasaran** : Mahasiswa mampu memahami mengenai manfaat pengetahuan higiene sanitasi dalam proses pembuatan produk, serta mahasiswa dapat memahami faktor penting penunjang kesehatan dan keselamatan kerja.
- Materi** :
1. Pengenalan Hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja
  2. Tentang kecelakaan kerja. Mengenal GMP dan HACCP
  3. Sanitasi saluran air dan jenis-jenis penyakit yang disebabkan oleh pencemaran air
  4. Limbah dapur organik dan non organik
  5. Hygiene pada olahan makanan, Bakteri pada makanan dan pencegahannya
- Pustaka** :
1. Rr. Erinna Astrini, Ellis Endang. 2017. *Manfaat Pengetahuan Higiene Sanitasi dalam Membuat Main Course Makanan Kontinental Mahasiswa*. 6(2): 63-68.
  2. Food and Nutritional Sciences. 2010. *Make it safe: A Guide To Food Safety*. Victoria: CSIRO PPoliteknik Bintang Cakrawala
  3. Knechtges, Paul L. 2011. *Food Safety: Theory and Practice*. Burlington:

Jones & Bartlett Learning

4. Lawley, R., Curtis, L. & Davis, J. 2012. The Food Safety Hazard Guidebook. Cambridge: Royal Society of Chemistry (RSC) Publishing

### **Kuliner Masakan Kontinental (5 SKS)**

- Sasaran** : Kuliner masakan Kontinental merupakan mata kuliah praktek memasak yang mengacu pada masakan-masakan continental atau eropa, mahasiswa diajarkan membuat berbagai menu masakan dari berbagai jenis negara yang pastinya sesuai dengan standar hotel berkelas tinggi.
- Materi** :  
1. Pengenalan tentang dapur  
2. Pengetahuan dasar memasak  
3. Western Menu 1 (CIPoliteknik Bintan Cakrawala Sandwich, Vegetable Clear Soup, Pasta Bolognese)  
4. Western Menu 2 (Egg Benedict, Mushroom Cream Soup)  
5. Western Menu 3 (Omelette, Scrambled Egg, Sunny Side Up)  
6. Western Menu 4 (Cold Cuts & Cheese Platter)  
7. Western Menu 5 (Quiche Lorraine, French Onion Soup)  
8. UTS  
9. Western Menu 6 (Salad with French Dressing)  
10. Western Menu 7 (Caesar Salad, Chicken Veloute)  
11. Western Menu 8 (Waldorf Salad, Cream DPoliteknik Bintan Cakrawalaarry)  
12. Western Menu 9 (Nicoise Salad, Fresh Tomato Cream Soup)  
13. Western Menu 10 (Panzanella Salad, Seafood Soup)  
14. Western Menu 11 (Seafood Salad, Honey Mustard)  
15. Western Menu 12 (Iceberg and citrus aioli, Gazpacho)  
16. UAS
- Pustaka** :  
1. Bernard Davis, Andrew Lockwood, Peter Alcott and Ioannis Pantelidid(2012). Food and Beverage Management. Fifth Edition. ROUTLEDGE, Milton Park, Abingdon, Oxon, OX14 4 RN.  
2. Marsum WA. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset.  
3. Rachman. (2005). Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan Restoran. Jakarta: Erlangga.

### **Pengolahan Roti dan Kue Kontinental (5 SKS)**

- Sasaran** : Pengolahan roti dan kue continental merupakan mata kuliah praktek yang mengacu kepada proses pembuatan kue kue eropa yang mana mahasiswa nantinya mengetahui jenis, rasa dan ciri khas dari masing-masing kue serta roti khas masing-masing negara.
- Materi** :  
1. memahami pastry dan jenis jenis roti dan kue  
2. membuat menu pastry chocolate mud cake dan varian of doughnut  
3. membuat menu pastry varian of petit four dan french baguette



4. membuat menu pastry varian of danish dan american baked chesse
5. membuat menu pastry Italian ciolatos dan varian of chocolate
6. membuat menu pastry mille feuille dan varian soft roll
7. membuat menu pastry strawberry chilled dan Artisan bread roll
8. UTS
9. membuat menu pastry avocado calypso dan apple strudle
10. membuat menu pastry cinamon apple sweet dan lemon meringue
11. membuat menu pastry Chequer dice cookie dan chocolate gateaux
12. membuat menu pastry Oper cake dan vanilla chocolate chip
13. membuat menu pastry mediterania lemon dan whole meal bread
14. membuat menu pastry apple raisin crumble dan almond chunky
15. membuat menu pastry coffe and chocolate daquise
16. UAS

- Pustaka : 1. Bahalawan, Fatmah dan Tim NCC. (2009). 60 Resep Snack Manis dan Gurih Anti Gagal. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
2. Demedia, Tim Dapur. (2010). Kitab Masakan Nusantara Kumpulan Resep Pilihan Dari Sabang Sampai Marauke. Jakarta: Demedia Pustaka.
3. Globe, Pustaka Swallow. (2006). Koleksi Kreatif Resep Agar-agar. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Pariwisata dan Pengelolaan Restoran. Jakarta: Erlangga.

### **Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan ( 3 SKS )**

Sasaran : Mahasiswa mampu menguasai konsep teoritis tentang dasar-dasar desain, prinsip dasar, dan unsur desain. Kemudian menjelaskan teknik-teknik membuat hiasan dari sayuran, buah, daun pisang, dan merangkai bunga.

- Materi : 1. mengetahui sejarah dari fruit carving, teknik dasar dan peralatan
2. menguasai teknik dasar dalam Fruit Carving
3. mempraktekkan pembuatan garnish dan Fruit Carving water melon
4. Pemahaman dalam mendisplay sebuah dekorasi
5. memahami teknik plating makanan
6. menguasai teknik garnish dan peralatan yang digunakan
7. menguasai teknik garnish dan peralatan yang digunakan
8. UAS
9. Menguasai teknik carving melon dan pepaya
10. mengetahui teknik plating dan garnishing secara bersamaan
11. Mampu membuat garnish dan display pada meja display
12. Menguasai teknik garnish dan plating buah buahan
13. Mampu menghias semangka dengan teknik fruit carving
14. Menguasai platting di spaghetti dan pasta
15. Menguasai platting di spaghetti dan pasta
16. UAS

- Pustaka : 1. Fajri Putri, Meddiati. "Pengolahan Bahan Pangan Nabati", Universitas Negeri Semarang Press. Semarang. 2008.

2. Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayati. "Bahan Tambahan Pangan", Kanisius. Yogyakarta.2006.
3. Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 26 tahun 2013 tentang Penyelenggaraan Pekerjaan dan Praktik Tenaga Gizi

### **Pengetahuan Produk Olahan Coklat (4 SKS)**

**Sasaran** : Pengetahuan produk olahan coklat merupakan mata kuliah praktek membuat produk olahan coklat, dimana mata kuliah ini mahasiswa difokuskan kepada bahan baku coklat, nantinya coklat sebagai bahan utama dikreasikan untuk membuat berbagai macam bahan makanan.

**Materi** :

1. memahami tentang coklat, dan bagaimana cara melelehkan coklat
2. memahami sejarah kakao
3. memahami proses pembuatan kakao
4. memahami pengertian couver dan compound
5. memahami bagaimana cara emotong coklat, melelehkan
6. mampu menjelaskan tekstur coklat, penggunaan untuk produk
7. memahami jenis-jenis garnish, coklat garnish dan melting point
8. UTS
9. memahami pengertian praline dan basic filting serta contohnya
10. memahami sejarah, fungsi dan resep metode pembuatan
11. memahami pengertian coklat ganache, peralatan yang digunakan
12. mampu mengamati rasa, aroma, tekstur dan warna dari 3 jenis coklat
13. memahami pengertian, sejarah, resep dan metode
14. memahami pengertian, dan jenis perlengkapan untuk coklat ganache
15. Mengamati rasa, aroma, tekstur dan warna dari 3 jenis produk olahan
16. UAS

**Pustaka** :

1. Labensky, Sarah R.; Hause, Alan M.; Martel, Priscilla A. 2014. On Cooking a Textbook of Culinary Fundamentals Fifth Edition. Pearson Always LearningGlobal Education.
2. Koetke, Christopher; Draz, John. 2009. The Culinary Professional. G & WPPoliteknik Bintan Cakrawalalisher
3. Labensky, Sarah R.; Martel, Priscilla A.; Hause, Alan M. 2015. On Cooking:A Textbook for Culinary Fundamentals, Global Edition. Pearson EducationLimited
4. Gisslen, Wayne. 2006. Professional Cooking, College Version 6th Edition.Wiley.

## SEMESTER 2

### **Bahasa Inggris Menengah (3 SKS)**

- Sasaran** : Mahasiswa mampu memahami bahasa Inggris di bidang perhotelan dengan penggunaan bahasa Inggris sebagai bahasa keseharian kerja.
- Materi** :
1. Introduction to English for Culinary Arts
  2. Restaurant Talk: How to book/ make a reservation
  3. Restaurant Talk: Asking for menu, Ordering, Describing a special menu
  4. Kitchen Talk: Ingredients & Kitchen Utensil (Vocabulary)
  5. Kitchen Talk: Cooking Procedure (Cooking Instruction1)
  6. Kitchen Talk: Cooking Procedure (Cooking Instruction2)
  7. Kitchen Talk: Cooking Procedure Practice
  8. UTS
  9. Food & Drink Labels
  10. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
  11. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
  12. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
  13. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
  14. English for Catering & Reception
  15. Sharing Time
  16. UAS
- Pustaka** :
1. Morris, Catrin E. 2012. FLASH on English for cooking, catering & reception. ELI: Italy.
  2. Koentjaraningrat. 1984. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Jambatan: Jakarta

### **Pengetahuan Bahan Pangan dan Prinsip Dasar Kuliner ( 3 SKS )**

- Sasaran** : Pengetahuan bahan pangan dan prinsip dasar kuliner merupakan mata kuliah yang mempelajari tentang bagaimana penanganan didalam sebuah makanan, mulai dari jenis daging, sayur, dan buah. Memahami bahan baku makanan seperti biji-bijian serta bahan tambahan yang terkandung didalam sebuah makanan.
- Materi** :
1. Memahami mengenai bahan pangan dan prinsip dasar kuliner
  2. Memahami dasar-dasar penanganan buah
  3. Memahami dasar-dasar penanganan sayur
  4. Memahami dasar-dasar penanganan daging unggas dan produk olahannya
  5. Memahami dasar-dasar penanganan seafood dan produk olahannya
  6. Memahami dasar-dasar penanganan daging dan produk olahannya
  7. Mampu memahami penanganan bahan mentah di dapur
  8. UTS
  9. Memahami dasar-dasar dalam pembumbuan
  10. Memahami penanganan rempah – rempah dan tanaman aromatik
  11. Memahami dasar-dasar penanganan produk dairy

12. Memahami dasar-dasar penanganan sereal dan biji-bijian
13. Memahami dasar-dasar penanganan tepung dan gula
14. Memahami dasar-dasar penanganan minyak
15. Mampu memahami dan menjelaskan bahan tambahan pangan pada makanan
16. UAS

- Pustaka : 1. The Professional Chef. (2011). In The Culinary Institute of America (9th ed.). John Wiley & Sons. Inc.
2. Thompson, A. K. (2014). Fruit and Vegetables: Harvesting, Handling and Storage: Third Edition. In Fruit and Vegetables: Harvesting, Handling and Storage: Third Edition (Vol. 2). <https://doi.org/10.1002/9781118653975>
3. Peterson, J. (2010). Seafood Handbook: The Comprehensive Guide to Sourcing, Buying and Preparation Second Edition. In Book.

### **Kuliner Masakan Asia ( 5 SKS )**

Sasaran : Dasar Pengetahuan, Teknik dan metode pengolahan makanan Asia serta aspek - aspek pendukungnya

- Materi : 1. Aspek hygiene di Kuliner Masakan Asia
2. Dasar tentang masakan asia
  3. Masakan sumatera
  4. Masakan Jawa
  5. Sarapan pagi khas indonesia
  6. Masakan Indonesia (festive)
  7. Masakan bali
  8. UTS
  9. Pizza
  10. Masakan Indonesia (comfort regional food)
  11. Japanese food
  12. Masakan india
  13. Makanan thailand
  14. Makanan singapura
  15. Mengolah makanan peranakan
  16. UAS

- Pustaka : 1. Ken Kawasumi, 2019, Sushi art Cook Book. Tuttle PPoliteknik Bintan Cakrawala. Singapore
2. Charmaine Solomon. 2011, Complete Asian Cook Book, Hardie Grant
3. Tim dapur Demedia, 2015, Kitab Masakan: Kumpulan resep sepanjang masa, demedia Pustaka

### **Pengolahan Roti dan Kue Asia ( 5 SKS )**

**Sasaran** : Pengolahan Roti, kue continental dan kue Indonesia Asia, agar mahasiswa dapat menyusun dan mempresentasikan menu dan resep serta hasil olahan roti, kue continental dan kue kue Indonesia Asia yang sesuai SOP secara profesional

**Materi** : 1. Merencanakan bahan yang berkuwalitas untuk pembuatan Roti dan kue  
2. Menentukan dan membuat menu budged sesuai standard resep  
3. Memahami Peralatan yang akan di gunakan dan cara penggunaanya  
4. Membuat Standard resep dan menu resep roti  
5. Membuat dan menyajikan hasil Olahan roti  
6. Membuat perencanaan menu dan mampu  
7. Menentukan suhu ruang untuk penyimpanan roti dan kue yang bersih  
8. UTS  
9. Memahami dan jenis roti yang akan di buat sesuai standard resep  
10. Memahami dan mengerti jenis kue indonesia yang akan di buat  
11. Memahami jenis kue asia yang akan di buat sesuai standard resep  
12. Menggunakan meninmbang bahan yang mau di buat sesuai resep  
13. Mmenentukan bahan yang sesuai standard resep dan standard menu  
14. Mampu berkrrja sama dengan pihak lain  
15. Mampu membuat standard presentasi dan standard porsi  
16. UAS

**Pustaka** : 1. Ken Kawasumi, 2019, Sushi art Cook Book. Tuttle PPoliteknik Bintan Cakrawalalishing. Singapore  
2. Charmaine Solomon. 2011, Complete Asian Cook Book, Hardie Grant  
3. Tim dapur Demedia, 2015, Kitab Masakan: Kumpulan resep sepanjang masa, demedia Pustaka

### **Operasional Tata Boga ( 5 SKS )**

**Sasaran** : Mata kuliah ini memberikan pengetahuan tentang dasar-dasar pengolahan makanan baik kontinental maupun oriental sehingga dapat membantu mahasiswa dalam bidang pengolahan makanan.

**Materi** : 1. Prinsip 1: Melakukan suatu analisis potensi bahaya  
2. Prinsip 2: Menentukan Titik-titik Pengendalian Kritis.  
3. Prinsip 3: Menyusun batas-batas kritis.  
4. Prinsip 4: Menyusun suatu sistem untuk mengawasi pengendalian CCP.  
5. Prinsip 5: Menyusun tindakan-tindakan perbaikan yang harus diambil ketika suatu titik pengendalian kritis (CCP) berada diluar batas  
6. Prinsip 6: Menyusun prosedur pengecekan ulang untuk memastikan bahwa sistem HACCP bekerja efektif.  
7. Prinsip 7: Menyusun dokumentasi yang berPoliteknik Bintan Cakrawalaungan dengan semua prosedur dan catatan-catatan yang sesuai untuk prinsip-prinsip ini beserta aplikasinya.

- Pustaka : 1. Gisslen, Wayne. Professional cooking. by John Wiley & Sons 7th ed 2009.  
2. The Culinary Institute of America, Profesional Chef, by John Wiley & Sons 6th ed. 2011.  
3. Widyawati, Retno. 2001. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta: Grasindo.

### **Bahasa Indonesia (2 SKS)**

Sasaran : Mata kuliah Bahasa Indonesia sebagai Mata Kuliah Pengembang Kepribadian (MPK) (sesuai dengan Surat Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional Nomor 323/U/2000) di perguruan tinggi, diorientasikan untuk meningkatkan kemahiran berbahasa Indonesia pada mahasiswa, sehingga mahasiswa mahir dalam menulis karya ilmiah untuk keperluan akademik dan pengembangan keilmuan-intelektual

Materi : 1. Sejarah, kedudukan dan fungsi bahasa  
2. Ragam bahasa  
3. Ejaan Yang Disempurnakan  
4. Bentuk dan makna  
5. Diksi  
6. Kalimat  
7. Paragraf  
8. UTS  
9. Topik, tema dan kerangka karangan  
10. Penulisan karangan  
11. Karya Ilmiah  
12. Kutipan dan catatan kaki  
13. Mendesain proposal penelitian dan proposal kegiatan  
14. Resensi  
15. Menulis surat  
16. UAS

Pustaka : 1. Kementrian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi. 2006. Buku ajar mata kuliah wajib umum Bahasa Indonesia. Jakarta: Kementrian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi  
2. Widjono. 2007. Bahasa Indonesia: Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian Di Perguruan Tinggi. Jakarta: Grasindo

### SEMESTER 3

#### **Pemahaman Lintas Budaya (2 SKS)**

- Sasaran** : Mata Kuliah Pemahaman Lintas Budaya bertujuan membekali mahasiswa dengan pemahaman dasar tentang kebudayaan, lintas budaya, manajemen lintas budaya, dan kebudayaan bangsa-bangsa, dengan mengkaji konsep-konsep dan studi kasus dalam konteks lintas budaya secara individual maupun diskusi kelompok.
- Materi** :
1. Konsepsi lintas budaya
  2. Multikonsep budaya
  3. Dimensi-dimensi nilai budaya
  4. Hambatan komunikasi lintas budaya
  5. Gegar budaya
  6. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata
  7. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata
  8. UTS
  9. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Thailand
  10. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Amerika
  11. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Cina
  12. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Jerman
  13. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Malaysia
  14. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Perancis
  15. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: India
- Pustaka** :
1. Kusherdynana. 2013. Pemahaman Lintas Budaya dalam Konteks Pariwisata dan Hospitalitas. Surakarta: Alfabeta.
  2. Mulyana, Dedi. 2005. Komunikasi Antar Budaya. Panduan Berkomunikasi dengan Orang-orang Berbeda Budaya. Bandung: Remaja Rosdakarya.

#### **Bahasa Inggris Lanjutan (3 SKS)**

- Sasaran** : Mata kuliah ini berorientasi pada pembelajaran dan praktek bahasa Inggris yang mencakup baik keterampilan utama yaitu listening, speaking, reading, dan writing; dan sPoliteknik Bintang Cakrawalaketerampilan yaitu pronunciation dan vocabulary dalam seni kuliner
- Materi** :
1. Introduction to English for Culinary Arts
  2. Restaurant Talk: How to book/ make a reservation

3. Restaurant Talk: Asking for menu, Ordering, Describing a special menu
4. Kitchen Talk: Ingredients & Kitchen Utensil (Vocabulary)
5. Kitchen Talk: Cooking Procedure (Cooking Instruction1)
6. Kitchen Talk: Cooking Procedure (Cooking Instruction2)
7. Kitchen Talk: Cooking Procedure Practice
8. UTS
9. Food & Drink Labels
10. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
11. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
12. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
13. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
14. English for Catering & Reception
15. Sharing Time
16. UAS

Pustaka : 1. Morris, Catrin E. 2012. FLASH on English for cooking, catering & reception. ELI: Italy.  
 2. Koentjaraningrat. 1984. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Jambatan: Jakarta.

#### **Manajemen tata Hidang makanan dan minuman (4 SKS)**

Sasaran : Students are able to apply the F&B management principles from the concept, productions and services, control, marketing, quality management, and also identify the F&B trends. (C3)

Materi : 1. Introducing Food and Beverage Management  
 2. Restaurant Sector  
 3. Contract, Travel, and PPoliteknik Bintan Cakrawalalic Sector Catering  
 4. Developing the Concept  
 5. The Menu: Food and Beverage  
 6. Operations: Purchasing and Storage  
 7. Food and Beverage operations: Production and Service  
 8. Food and Beverage Control: The Methods and tools  
 9. Staffing Issues

Pustaka : 1. Bernard Davis, Andrew Lockwood, Peter Alcott and Ioannis Pantelidid (2012). Food and Beverage Management. Fifth Edition. ROUTLEDGE, MiltonPark, Abingdon, Oxon, OX14 4 RN.  
 2. Marsum WA. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset.  
 3. Rachman. (2005). Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan Restoran. Jakarta: Erlangga.



## **Nutrisi dan Gizi (2 SKS)**

**Sasaran** : Nutrisi dan Gizi merupakan mata kuliah yang mempelajari tentang kandungan nutri dan gizi pada sebuah makanan. Berapa takaran dan mengetahui sebanyak apa nutrisi yang terkandung pada sebuah makanan.

**Materi** : 1. Pengertian gizi, Zat gizi dalam makanan, HPoliteknik Bintan Cakrawalaungan gizi dengan kesehatan  
2. Pengertian dan fungsi kelompok zat gizi makro  
3. Klasifikasi karbohidrat, Sistem metabolisme karbohidrat, Kebutuhan karbohidrat pada manusia  
4. Klasifikasi lemak, Sistem metabolisme lemak, Kebutuhan lemak padamanusia  
5. Klasifikasi protein, Sistem metabolisme protein, Kebutuhan protein pada manusia  
6. Pengertian vitamin, Sumber vitamin, Klasifikasi vitamin  
7. Pengertian mineral, Sumber mineral, Klasifikasi mineral  
8. UTS  
9. Pengertian serat pangan, Sumber serat, Klasifikasi serat  
10. Prinsip perPoliteknik Bintan Cakrawalaahan kimiawi zat gizi pada pemasakan  
11. Pengertian diet, Jenis – jenis diet  
12. pengertian dan perbedaan defisiensi dan surplus zat gizi  
13. penanganan makanan yang mengandung alergen  
14. pengertian pangan fungsional, tren pangan fungsional  
15. Rantai kebutuhan gizi pada setiap fase umur  
16. UTS

**Pustaka** : 1. Bowers,J. 1992. Food Theory and Application.2nd ed.  
2. 3. Charley,H. 1990. Food Science.  
3. 4. Cummings,L. 1989. Nutrition Management for Foodservices.  
4. 5. Gisslen,W. 2001.Professional Baking.

### **Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya (3 SKS)**

**Sasaran** : Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya merupakan salah satu mata kuliah yang mempelajari tentang bagaimana membuat rancangan menu dan pengendalian

**Materi** :

1. memahami alat-alat dapur, tujuan dan jenis jenisnya
2. memahami jenis-jenis Run Setup dan pengertian dari Run Setup
3. memahami pengertian, jenis-jenis, cara penggunaan, cara menjaga kebersihan dari Oven
4. memahami pengertian dari boiler, penanganan, penyimpanan dan general cleaning boiler
5. memahami pengertian, perbedaan dan fungsi dari sebuah utensil
6. menjelaskan pengertian steward serta fungsinya dan dapat membedakan steward dengan stewarding
7. memahami flow chart, job desk, bagian hotel, inventory dan jenis jenis inventory
8. UTS
9. memahami pengertian rotisserie, sejarah, jenis dan cara penggunaan
10. memahami pengertian pengaplikasian dan plating dalam buffet
11. memahami cara membersihkan, pengertian dan keuntungan deep fryer
12. Mampu menjelaskan pengertian, jenis, serta pengoperasian mixer
13. Mampu menjelaskan pengertian, jenis, serta macam-macam stock pot
14. memahami pengertian, jenis-jenis, serta cara penggunaan
15. memahami pengertian, jenis-jenis, serta cara penggunaan dari hand tools yang ada di dapur
16. UTS

**Pustaka** :

1. Labensky, Sarah R.; Hause, Alan M.; Martel, Priscilla A. 2014. On Cooking A Textbook of Culinary Fundamentals Fifth Edition. Pearson Always Learning Global Education.
2. Koetke, Christopher; Draz, John. 2009. The Culinary Professional. G & WPPoliteknik Bintan Cakrawalalisher
3. Labensky, Sarah R.; Martel, Priscilla A.; Hause, Alan M. 2015. On Cooking: A Textbook for Culinary Fundamentals, Global Edition. Pearson Education Limited

**Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality (3 SKS)**

**Sasaran** : Mata kuliah ini membekali pengetahuan yang komprehensif tentang strategi bisnis pariwisata dengan segala seluk-beluknya dan bagaimanapraktiknya di lapangan.

**Materi** :  
1. Pendahuluan Pariwisata (Pustaka)  
2. Perjalanan pariwisata  
3. Motivasi untuk melakukan perjalanan wisata  
4. Paradigma pembangunan pariwisata  
5. Pariwisata kreatif  
6. Peran pemangku kegiatan dalam destinasi kreatif berbasis komunitas  
7. Peran pemerintah dalam kegiatan kreatif komunitas  
8. UTS  
9. Prospek Pariwisata Berbasis Kreatifitas di Indonesia  
10. Perencanaan Bisnis Pariwisata  
11. Tourismpreneurship (Pustaka)  
12. Peluang Pasar Pariwisata  
13. Peluang Bisnis Pariwisata  
14. Strategi Bisnis Pariwisata  
15. Kisah Para Toursimpreneur  
16. UAS

**Pustaka** :  
1. Hermanto, H. (2011). Creative Based Tourism: Dari Wisata Rekreatif Menuju Wisata Kreatif. Depok: Aditri.  
2. Tathagati, A. dan Indscript. (2015). Super Tourismpreneur: A-Z Inspirasi Bisnis dan Mengelola Bisnis Pariwisata. Yogyakarta: Andi.

**Pemasaran Hospitality (2 SKS)**

**Sasaran** : Merupakan mata kuliah yang membahas secara terperinci dan menyeluruh perkembangan dan dinamika pemasaran dalam industri pariwisata secara global.

**Materi** :

1. Pengantar perjalanan dan pariwisata
2. Pengantar pemasaran: proses berpikir sistematis
3. Karakteristik khusus pemasaran perjalanan dan pariwisata
4. Lingkungan bisnis yang dinamis: 32 faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan pariwisata
5. Memahami konsumen: motivasi pariwisata dan perilaku pembeli
6. Segmentasi pasar untuk pasar perjalanan dan pariwisata
7. Formulasi produk dalam perjalanan dan pariwisata
8. UTS
9. Memahami pemasaran yang berkembang untuk layanan pariwisata
10. Memahami Riset pemasaran dalam perjalanan dan pariwisata
11. Memahami Merencanakan strategi pemasaran
12. Memahami Perencanaan pemasaran: sebuah proses
13. Memahami Perencanaan promosi pemasaran
14. Memahami Pertumbuhan dan peran teknologi informasi dan komunikasi
15. Memasarkan destinasi pariwisata
16. UAS

**Pustaka** :

1. Victor T. C. Middleton, Alan Fyall and Michael Morgan, with contributions from Ashok Ranchhod. (2009). Marketing in Travel and Tourism Fourth edition. Elsevier ISBN 978-0-7506-8693-8
2. Nilanjan Ray, PhD, Dillip Kumar Das, PhD, Raj Kumar, PhD. (2018). Tourism marketing: a strategic approach. Apple Academic Press, Inc ISBN 978-1-77188-470-9 (hardcover)

### **Metodologi Penelitian (2 SKS)**

**Sasaran** : Merupakan mata kuliah yang membahas secara terperinci dan menyeluruh metodologi penelitian di bidang pariwisata

**Materi** :  
1. Hakikat ilmu dan penelitian  
2. Hakikat ilmu dan penelitian  
3. Bangunan ilmu pariwisata  
4. Ruang lingkup jasa pariwisata dan perhotelan  
5. Pendekatan penelitian pariwisata kualitatif dan kuantitatif  
6. Data statistik dan skala pengukuran  
7. Teknik analisis penelitian  
8. UTS  
9. Analisis SWOT deskriptif kualitatif untuk pariwisata  
10. The service profit chain alat analisis untuk penelitian usaha jasa perhotelan dan pariwisata  
11. Multidimensional scaling analysis  
12. Analisis deskriptif: segmentasi pasar wisatawan  
13. Balanced scorecard sebagai penilaian kinerja usaha jasa restoran  
14. Tata cara penulisan proposal dan laporan  
15. Teknik merujuk dan mengutip  
16. UAS

**Pustaka** :  
1. I Gusti Bagus Rai Utama & Ni Made Eka Mahadewi. (2017). Metodologi penelitian pariwisata dan perhotelan. Penerbit Andi & Universitas Dhyana Pura  
2. Samsudin Sulaiman & Kusherdyana. (2013). Pengantar Statistika Pariwisata Aplikasi dalam Bidang: Pariwisata, Usaha Perjalanan dan Perhotelan. Penerbit Alfabeta Bandung

**Bahasa Asing Pilihan Dasar (2 SKS)**

**Sasaran** : Bahasa Asing pilihan dasar merupakan mata kuliah yang mempelajari Bahasa asing yaitu Bahasa mandarin. Disini mahasiswa diharapkan akan mampu menguasai Bahasa mandarin dalam penulisan dan percakapan.

**Materi** : 

1. Pengenalan 34ahasa Mandarin
2. Kata ganti orang, Kata benda, Kata sifat dan Kata kerja
3. Ucapan salam perkenalan dan Perkenalan diri singkat
4. Ucapan maaf dan Ucapan terima kasih
5. Bilangan perpecahan dan Bilangan tingkatan
6. Waktu, Hari dan Bulan
7. Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung
8. UTS
9. Arah jalan dan Arah mata angin
10. Warna, Buah-buahan dan Musim
11. Ungkapan Singkat dalam percakapan dan kosakata sehari-hari
12. Kosakata benda, Kosakata binatang dan Kosakata tumbuh-tumbuhan
13. Kosakata benda alam
14. Kosakata tempat dan Kosakata jenis bangunan
15. Kalimat tanya
16. Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung
17. UAS

**Pustaka** : 

1. Yulius, Hendri. 2013. Ungkapan Sehari-hari dalam Bahasa Mandarin. Jakarta : Trans Media Pustaka.
2. Sutami, Hermina. 2015. Bahasa Mandarin Komunikatif untuk Dunia Pendidikan dan Umum. Jakarta : Yayasan Pustaka Obor Indonesi

## SEMESTER 4

### **Aplikasi Komputer Dasar (3 SKS)**

**Sasaran** : Mata Kuliah Pemahaman Lintas Budaya bertujuan membekali mahasiswa dengan pemahaman dasar tentang kebudayaan, lintas budaya, manajemen lintas budaya, dan kebudayaan bangsa-bangsa, dengan mengkaji konsep-konsep dan studi kasus dalam konteks lintas budaya secara individual maupun diskusi kelompok.

**Materi** :

1. Konsepsi lintas budaya
2. Multikonsep budaya
3. Dimensi-dimensi nilai budaya
4. Hambatan komunikasi lintas budaya
5. Gegar budaya
6. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata
7. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata
8. UTS
9. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Thailand
10. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Amerika
11. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Cina
12. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Jerman
13. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Malaysia
14. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Perancis
15. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: India
16. UAS

**Pustaka** :

3. Kusherdynana. 2013. Pemahaman Lintas Budaya dalam Konteks Pariwisata dan Hospitalitas. Surakarta: Alfabeta.
4. Mulyana, Dedi. 2005. Komunikasi Antar Budaya. Panduan Berkomunikasi dengan Orang-orang Berbeda Budaya. Bandung: Remaja Rosdakarya.

### **Pengantar Pariwisata dan Hospitality (2 SKS)**

**Sasaran** : Pada mata kuliah ini mahasiswa diharapkan dapat memahami ruang lingkup kepariwisataan dan hospitaliti, mengetahui penggolongan kepariwisataan dan hospitaliti, memahami kebijakan dalam bidang pariwisata, pengembangan pariwisata dan hospitaliti, serta dapat melakukan pengelolaan pariwisata.

Materi	: 1. Kontrak kuliah, definisi, konsep dan karakteristik pariwisata dan hospitaliti 2. Klasifikasi wisatawan 3. Jenis usaha pariwisata dan hospitaliti 4. Multidisiplin Kepariwisata 5. Sejarah pariwisata dan hospitaliti 6. Sumber daya pariwisata dan hospitaliti 7. Pengelolaan pariwisata dan hospitaliti 8. UTS 9. Dampak pariwisata dan hospitaliti 10. Sarana dan Prasarana 11. Manajemen krisis 12. Kebijakan dan strategi pembangunan pariwisata dan hospitaliti 13. Organisasi kepariwisataan 14. Perencanaan produk pariwisata 15. Pariwisata dan hospitaliti di era new normal 16. UAS
Pustaka	: 1. Ismayati. 2010. Pengantar Pariwisata. Jakarta: Grasindo. 2. Yoeti, Oka. 2010. Dasar-Dasar Pengertian Hospitaliti dan Pariwisata. Bandung: Alumni. 3. Marpaung, Happy. 2002. Pengetahuan Kepariwisata. Bandung: Alfabeta.

### **Praktek Kerja Lapangan Dasar (12 SKS)**

Sasaran	: Mahasiswa melakukan Praktek Kerja Lapangan dan mendapatkan Pengalaman kerja di dunia Industri Perhotelan untuk persiapan kerja pada saat selesai pendidikan.
Materi	: 1. Kompetensi Praktik Kerja Lapangan 2. Ruang Lingkup Praktik Kerja Lapangan 3. Peserta Praktik Kerja Lapangan 4. Sifat dan Status Praktik Kerja Lapangan 5. Lama Waktu dan Lokasi Praktik Kerja Lapangan 6. Komponen Praktik Kerja Lapangan 7. Koordinator, Pembimbing Laporan dan Penguji Laporan Praktik Kerja Lapangan 8. Lokasi Praktik Kerja Lapangan 9. Tata Cara Praktik Kerja Lapangan 10. Sosialisasi dan Pembekalan Pelatihan Praktik Kerja Lapangan
Pustaka	: 1. Prasiwi Citra R (2021). Buku Pedoman Praktik Kerja Lapangan (PKL). Bintan: Politeknik Bintan Cakrawala



## SEMESTER 5

### **Praktek Kerja Lapangan Lanjutan (12 SKS)**

**Sasaran** : Mahasiswa melakukan Praktek Kerja Lapangan dan mendapatkan Pengalaman kerja di dunia Industri Perhotelan untuk persiapan kerja pada saat selesai pendidikan.

**Materi** : 1. Kompetensi Praktik Kerja Lapangan  
2. Ruang Lingkup Praktik Kerja Lapangan  
3. Peserta Praktik Kerja Lapangan  
4. Sifat dan Status Praktik Kerja Lapangan  
5. Lama Waktu dan Lokasi Praktik Kerja Lapangan  
6. Komponen Praktik Kerja Lapangan  
7. Koordinator, Pembimbing Laporan dan Penguji Laporan Praktik Kerja Lapangan  
8. Lokasi Praktik Kerja Lapangan  
9. Tata Cara Praktik Kerja Lapangan  
10. Sosialisasi dan Pembekalan Pelatihan Praktik Kerja Lapangan

**Pustaka** : 1. Prasiwi Citra R (2021). Buku Pedoman Praktik Kerja Lapangan (PKL).Bintan: Politeknik Bintan Cakrawala

## SEMESTER 6

### Pendidikan Pancasila (2 SKS)

- Sasaran : Mahasiswa memiliki pemahaman dan mengamalkan nilai – nilai yang terkandung dalam Pancasila sebagai dasar Negara
- Materi : 1. Landasan Pancasila, latar belakang, tujuan dan pancasila sebagai dasar kehidupan berbangsa  
2. Pancasila sebagai dasar Negara Indonesia  
3. Pancasila sebagai etika politik  
4. Pancasila sebagai nilai dasar fundalisme bangsa dan Negara Indonesia  
5. Pancasila sebagai ideology nasional  
6. Pancasila sebagai konteks sejarah  
7. Pancasila era reformasi  
8. Pancasila dalam konteks Ketatanegaraan RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia  
9. Pancasila sebagai dasar nilai pengembangan ilmu pengetahuan
- Pustaka : 1. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia. 2016. Pendidikan Pancasila untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan  
2. Heru Santosa, dkk. 2002. Sari Pendidikan Pancasila, Yogyakarta: Penerbit Tiara Wacana  
3. Kaelan. 2014. Pendidikan Pancasila (Edisi Reformasi). Yogyakarta: Paradigma  
4. Effendy, H.A.M. 1993. Falsafah Negara Pancasila (Sejarah, Fungsi, Pengamalan dan Pelestariannya). Semarang: Duta Grafika.  
5. Syafrudin Bahar, dkk. (ed.). 1995. Risalah Sidang-sidang BPUPKI – PPKI 28 Mei – 22 Agustus 1945, Jakarta: Sekretariat Negara R.I.

### Pendidikan Kewarganegaraan (2 SKS)

- Sasaran : Mahasiswa memiliki wawasan yang memadai, mampu menempati diri sebagai warga negara yang baik dan bertanggungjawab membangun bangsa.
- Materi : 1. Identitas Nasional Indonesia  
2. Fungsi Negara  
3. Persoalan hak dan kewajiban  
4. Hak Asasi Manusia  
5. Hak Negara dan kewajiban Negara  
6. Hak dan Kewajiban warga Negara  
7. Nasional dan bela negara bagi Indonesia dalam membangun komitmen kolektif kebangsaan
- Pustaka : 1. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia. 2016. Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan

2. Winarno. 2016. Paradigma Baru Pendidikan Kewarganegaraan Panduan Kuliah di Perguruan Tinggi. Jakarta: Bumi Aksara
3. Syarbaini, Syahrial. 2016. Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Ghalia Indonesia.
4. Margenthou, Hans J. 1990. Politik Antar Bangsa (Terjemahan). Jakarta: Yayasan Obor Indonesia
5. Somantri, M.N. (2001). Menggagas Pembaharuan Pendidikan IPS, Bandung. Penerbit PT Remaja Rosdakarya.
6. Sunarto, dkk. 2011. Pendidikan Kewarganegaraan. Semarang: IKIP Semarang Press.
7. Syabaini, S. 2014. Pendidikan Kewarganegaraan Untuk Perguruan Tinggi. Indonesia: Ghalia Indonesia.

### **Supervisi Tata Boga (5 SKS)**

Sasaran : Supervisi Tata Boga merupakan

Materi : 

1. Identitas Nasional Indonesia
2. Fungsi Negara
3. Persoalan hak dan kewajiban
4. Hak Asasi Manusia
5. Hak Negara dan kewajiban Negara
6. Hak dan Kewajiban warga Negara
7. Nasional dan bela negara bagi Indonesia dalam membangun komitmen kolektif kebangsaan

Pustaka : 

1. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RepPoliteknik Bintang Cakrawalalik Indonesia. 2016. Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan
2. Winarno. 2016. Paradigma Baru Pendidikan Kewarganegaraan Panduan Kuliah di Perguruan Tinggi. Jakarta: Bumi Aksara
3. Syarbaini, Syahrial. 2016. Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Ghalia Indonesia.
4. Margenthou, Hans J. 1990. Politik Antar Bangsa (Terjemahan). Jakarta: Yayasan Obor Indonesia
5. Somantri, M.N. (2001). Menggagas Pembaharuan Pendidikan IPS, Bandung. Penerbit PT Remaja Rosdakarya.
6. Sunarto, dkk. 2011. Pendidikan Kewarganegaraan. Semarang: IKIP Semarang Press.
7. Syabaini, S. 2014. Pendidikan Kewarganegaraan Untuk Perguruan Tinggi. Indonesia: Ghalia Indonesia.

**Pendidikan Agama (2 SKS)**

- Sasaran** : Mahasiswa dapat membangun sikap toleran, empati dan kasih dalam kemajemukan kehidupan bermasyarakat dan bernegara di Negara Kesatuan RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia
- Materi** : 1. Manusia dan kehidupan dalam beragama. Pentingnya agama bagi kehidupan  
2. Arti dan ruang lingkup agama Islam serta klarifikasi agama  
3. Sumber ajaran agama Islam  
4. Pengertian aqidah, ruang lingkup akqidah itu sendiri  
5. Iman kepada Allah, malaikat, Kitab, Rasul, hari kiamat, Qada dan Qadar  
6. Pengertian dan ruang lingkup akhlak, Perbedaan akhlak, moral dan etika  
7. Pengertian dan ruang lingkup Taqwa. Kedudukan, Aktualisasi dan IndikatorTaqwa  
8. Kebudayaan Islam, IPTEK dan seni dalam Islam.
- Pustaka** : 1. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia.2016. Pendidikan Agama Katolik untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan  
2. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia.2016. Pendidikan Agama Budha untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan  
3. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia.2016. Pendidikan Agama Khonghucu untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan

**Bahasa Asing Pilihan Lanjutan (2 SKS)**

- Sasaran** : Bahasa Asing pilihan lanjutan merupakan mata kuliah yang mempelajari Bahasa asing yaitu Bahasa mandarin. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah lanjutan dari MK Bahasa asing pilihan dasar. Disini mahasiswa diharapkan akan mampu menguasai Bahasa mandarin dalam penulisan dan percakapan
- Materi** : 1. Pengenalan bahasa Mandarin  
2. Kata ganti orang, Kata benda, Kata sifat dan Kata kerja  
3. Ucapan salam perkenalan dan Perkenalan diri singkat  
4. Ucapan maaf dan Ucapan terima kasih  
5. Bilangan perpecahan dan Bilangan tingkatan  
6. Waktu, Hari dan Bulan  
7. Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung  
8. UTS  
9. Arah jalan dan Arah mata angin  
10. Warna, Buah-buahan dan Musim  
11. Ungkapan Singkat dalam percakapan dan kosakata sehari-hari  
12. Kosakata benda, Kosakata binatang dan Kosakata tumbuh-tumbuhan  
13. Kosakata tempat dan Kosakata jenis bangunan

14. Kalimat tanya
15. Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung
16. UAS

- Pustaka : 1. Yulius, Hendri. 2013. Ungkapan Sehari-hari dalam Bahasa Mandarin. Jakarta: Trans Media Pustaka.
2. Sutami, Hermina. 2015. Bahasa Mandarin Komunikatif untuk Dunia Pendidikan dan Umum. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
3. Pratama, Ivan. 2010. Ayo Belajar Bahasa Mandarin – Menenal Angka dan Berhitung. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

### **Tugas Akhir ( 6 SKS )**

Sasaran : Mahasiswa dapat menyelesaikan tugas akhir dengan sangat baik dengan pencapaian pokok materi pembahasan dapat difahami.

- Materi : 1. Mekanisme penulisan penelitian
2. Pedoman penulisan penelitian
3. Memilih topik penelitian
4. Metodologi penelitian
5. Mekanisme penulisan buku
6. Pedoman penulisan buku
7. Memilih topik dalam penulisan buku
8. Metodologi penulisan buku
9. Mekanisme penulisan rencana bisnis
10. Pedoman penulisan rencana bisnis
11. Memilih topik dalam penulisan rencana bisnis
12. Metodologi penulisan rencana bisnis

- Pustaka : 1. LPPM Politeknik Bintan Cakrawala (2021). Mekanisme dan Pedoman Penelitian Mahasiswa. Bintan: Politeknik Bintan Cakrawala
2. Nunkoo Robin (2018). Handbook of Research for Tourism and Hospitality Management. Cheltenham: Edward Elgar P Politeknik Bintan Cakrawala lishing
3. Trim Bambang (2012). Teknis Penulisan Buku. Diunduh dari [https://www.academia.edu/10800255/Teknik\\_Penulisan\\_Buku](https://www.academia.edu/10800255/Teknik_Penulisan_Buku) pada tanggal 19 Maret 2021.

## BAB III

### PENUTUP

1. Demikian Pedoman Akademik ini disusun oleh Kepala Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintang Cakrawala untuk dapat menjadi panduan bagi dosen-dosen di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintang Cakrawala untuk menyusun dan mengembangkan Rencana Pembelajaran Semester di mata kuliah yang diampunya
2. Pedoman Akademik ini berlaku sejak tanggal ditetapkan. Apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan, Pedoman Pendidikan ini akan ditinjau kembali dan diperbaiki sebagaimana mestinya.
3. Hal-hal yang belum diatur dalam Pedoman Akademik ini akan ditetapkan kemudian dengan Keputusan tersendiri.