



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER GENAP PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERJALANAN WISATA

MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	Bobot (SKS)				Semester	Disusun tgl
GEOGRAFI PARIWISATA INTERNASIONAL	PW204	MK PRODI KHUSUS	T	2	P	0	2	10 Januari 2021
DESKRIPSI MATA KULIAH	Mata kuliah geografi pariwisata internasional merupakan mata kuliah lanjutan dari geografi pariwisata Indonesia yang mana Mata kuliah ini mempelajari tentang ruang lingkup pariwisata secara wilayah Internasional, pengenalan tempat-tempat wisata di berbagai negara dan mengetahui bagaimana jenis-jenis wisata yang ada di mancanegara.							
OTORISASI	Penyusun RPS			Ketua Program Studi				
	 Putri Fistyning Army, M.Sn.			 Imam Ozali, AMTru, M.M.				
CAPAIAN PEMBELAJARAN	Lulusan							
	P2	Menguasai pengetahuan fundamental dalam menyusun rancangan dan mengelola perjalanan wisata meliputi konsep geografi pariwisata nasional dan internasional secara mendalam						
	P3	Menguasai pengetahuan fundamental dalam menyusun rancangan dan mengelola perjalanan wisata meliputi wawasan dan pengetahuan faktual tentang budaya lokal di Indonesia dan budaya bangsa lain yang menjadi pangsa pasarnya						
	P6	Menguasai pengetahuan fundamental dalam menyusun rancangan dan mengelola perjalanan wisata meliputi pengetahuan factual seperti destinasi pariwisata dan aspek geografis; sumber daya transportasi, akomodasi, fasilitas makan minum, dan fasilitas						



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

	<p>P17</p> <p>P18</p>	<p>cinderamata dari aspek keterjangkauan, harga dan ketersediaan akses</p> <p>Menguasai pengetahuan spesifik dalam operasionalisasi perjalanan wisata meliputi prinsip-prinsip pengelolaan hubungan dengan klien (Customer Relationship Management).</p> <p>menguasai konsep integritas akademik secara umum dan konsep plagiarisme secara khusus, dalam hal jenis plagiarisme, konsekuensi pelanggaran dan upaya pencegahannya</p>
Mata Kuliah		
	<p>M1</p> <p>M2</p> <p>M3</p> <p>M4</p> <p>M5</p> <p>M6</p> <p>M7</p> <p>M8</p> <p>M9</p> <p>M10</p> <p>M11</p> <p>M12</p> <p>M13</p> <p>M14</p> <p>M15</p> <p>M16</p>	<p>Mampu memahami Kontrak kuliah dan Gambaran Umum Geografi Pariwisata Internasional (P2, P3, P6, P17, P18)</p> <p>Mampu memahami Ruang lingkup Geografi Pariwisata Internasional (P6, P17, P18)</p> <p>Mampu memahami Definisi Geografi (P6, P17)</p> <p>Mampu memahami Definisi destinasi, citra destinasi, pemasaran destinasi (P6, P17, P18)</p> <p>Mampu memahami Negara-Negara Tourist Destination Country di dunia (P6, P17)</p> <p>Mampu memahami Negara-negara Generating Tourist Country secara umum (P3, P6, P17)</p> <p>Mampu memahami Geografi pariwisata Negara ASEAN 1 (P6, P17)</p> <p>UTS</p> <p>Mampu memahami Geografi pariwisata Negara ASEAN 2 (P3, P6, P17)</p> <p>Pengembangan wisata Kota sebagai daya Tarik wisata Tanjungpinang (P17, P18)</p> <p>Mampu memahami Geografi pariwisata Negara Jepang (P3, P6, P17)</p> <p>Mampu memahami Geografi pariwisata Negara Jerman (P3, P6)</p> <p>Mampu memahami Geografi pariwisata Negara Perancis (P6, P17)</p> <p>Mampu memahami Geografi pariwisata Negara Timur Tengah (P6, P17)</p> <p>Mampu memahami Geografi pariwisata Negara Negara (non tourist generating country) (P3, P6)</p> <p>UAS</p>
<p>MATERI</p> <p>PEMBELAJARAN /</p> <p>POKOK BAHASAN</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrak Kuliah 2. Ruang lingkup Geografi Pariwisata Internasional 3. Definisi Geografi 4. Definisi destinasi, citra destinasi, pemasaran destinasi 5. Negara-Negara Tourist Destination Country di dunia 6. Negara-negara Generating Tourist Country secara umum 7. Presentasi dan diskusi Negara ASEAN 1



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

	8. UTS 9. Presentasi dan diskusi Negara ASEAN 2 10. Pengembangan wisata Kota sebagai daya Tarik wisata Tanjungpinang 11. Presentasi dan diskusi Kelompok Negara Jepang 12. Presentasi dan diskusi Kelompok Negara Jerman 13. Presentasi dan diskusi Kelompok Negara Perancis 14. Presentasi dan diskusi Kelompok Negara TimurTengah 15. Presentasi dan diskusi Kelompok Negara Negara (non tourist generating country)	
MEDIA PEMBELAJARAN	Software : Ms Office	Hardware : Komputer, LCD
PUSTAKA	Utama 1. Koentjaraningrat. 1984. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Jambatan: Jakarta. 2. Tjiptono, Fandi. 2005. Prinsip-prinsip total Quality Service. Penerbit Andi: Yogyakarta. Pendukung 1. Koentjaraningrat. 1984. <i>Manusia dan Kebudayaan di Indonesia</i> . Jambatan: Jakarta. 2. Tjiptono, Fandi. 2005. <i>Prinsip-prinsip total Quality Service</i> . Penerbit Andi: Yogyakarta.	
DOSEN PENGAMPU	Putri Fistyning Army, S.Sn., M.Sn	
MATA KULIAH PRASYARAT	Geografi Pariwisata Indonesia	
BOBOT PENILAIAN	Absensi	10%
	KAT1	10%
	UTS	30%
	KAT2	10%
	UAS	40%



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

Minggu ke (1)	Kemampuan akhir yang diharapkan (sesuai tahapan belajar) (2)	Bahan Kajian (Materi Ajar) (3)	Metode Pembelajaran Dan Estimasi Waktu (4)	Asesmen			
				Indikator (5)	Kriteria dan Bentuk Penilaian (6)	Deskripsi Tugas (7)	Bobot (8)
1	Mampu memahami Kontrak kuliah dan Gambaran Umum Geografi Pariwisata Internasional	Kontrak Kuliah	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Tanya jawab • <i>Forum Group Discussion</i> TM: (2x50)	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dan kesesuaian dalam memberikan Gambaran Umum Geografi Pariwisata Internasional 	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas • Penilaian partisipasi keaktifan dalam diskusi kelas Bentuk non-tes: Tanya jawab	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	15
2	Mampu memahami Ruang lingkup Geografi Pariwisata Internasional	Ruang lingkup Geografi Pariwisata Internasional	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi • Tanya Jawab TM: (2x50)	<ul style="list-style-type: none"> • Kesesuaian dalam memahami Ruang lingkup Geografi Pariwisata Internasional 	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam 	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam	15



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR	ISSUED:	UPDATE:	Updated:
----------	---------	---------	----------

					kelas • Penilaian partisipasi keaktifan dalam diskusi kelas Bentuk non-tes: Tanya jawab	pertemuan	
3	Mampu memahami Definisi Geografi	Definisi Geografi	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi • Tanya Jawab TM: (2x50)	• Tingkat Pemahaman mengenai Definisi Geografi	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas • Penilaian partisipasi keaktifan dalam diskusi kelas Bentuk non-tes: Tanya jawab	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	10
4	Mampu memahami Definisi destinasi,citra destinasi,pemasaran destinasi	Definisi destinasi,citra destinasi,pemasaran destinasi	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Tanya Jawab • Kuis TM: (2x50)	Tingkat Pemahaman mengenai Definisi destinasi,citra destinasi,pemasaran destinasi	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman mengenai Definisi destinasi,citra destinasi,pemasaran destinasi • Penilaian 	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	10



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					<p>partisipasi keaktifan individu dalam kelas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian partisipasi keaktifan dalam diskusi kelas <p>Bentuk non-tes: Tanya jawab</p>		
5	Mampu memahami Negara-Negara <i>Tourist Destination Country</i> di dunia	Negara-Negara <i>Tourist Destination Country</i> di dunia	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi • Tanya Jawab <p>TM: (2x50)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tingkat pemahaman mengenai Negara-Negara <i>Tourist Destination Country</i> di dunia 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman mengenai Negara-Negara <i>Tourist Destination Country</i> di dunia • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas • Penilaian partisipasi keaktifan dalam diskusi kelas 	<p>Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan</p>	5



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					Bentuk non-tes: Tanya jawab		
6	Mampu memahami Negara-negara Generating Tourist Country secara umum	Negara-negara Generating Tourist Country secara umum	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi • Tanya Jawab TM: (2x50)	Tingkat pemahaman mengenai Negara-negara <i>Generating Tourist Country</i> secara umum	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman mengenai Negara-negara <i>Generating Tourist Country</i> secara umum • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes: <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab Penulisan Tugas	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	5
7	Mampu memahami Geografi pariwisata Negara ASEAN 1	Presentasi dan diskusi Negara ASEAN 1	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Studi Kasus • Diskusi • Tanya 	Tingkat pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara ASEAN 1	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara ASEAN 1 • Penilaian partisipasi 	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	5



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

			Jawab TM: (2x50)		keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes: Tanya jawab		
8	Evaluasi Tengah Semester: Melakukan validasi hasil penilaian dan evaluasi						
9	Mampu memahami Geografi pariwisata Negara ASEAN 2	Presentasi dan diskusi Negara ASEAN 2	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi • Tanya Jawab TM: (2x50)	Tingkat pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara ASEAN 2	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes: Pembahasan Soal UTS	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	5
10	Pengembangan wisata Kota sebagai daya Tarik wisata Tanjungpinang	Wisata Kota	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Studi Kasus • Diskusi dan tanya jawab TM: (2x50)	Mahasiswa mampu mengembangkan wisata kota sebagai objek wisata pada kota Tanjungpinang	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara Belanda • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam 	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	5



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					kelas		
					Bentuk non-tes: Tanya Jawab		
11	Mampu memahami Geografi pariwisata Negara Jepang	Presentasi dan diskusi Kelompok Negara Jepang	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi • Tanya Jawab TM: (2x50)	Tingkat pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara Jepang	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara Jepang • partisipasi keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes: Tanya Jawab	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	5
12	Mampu memahami Geografi pariwisata Negara Jerman	Presentasi dan diskusi Kelompok Negara Jerman	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi TM: (2x50)	Tingkat pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara Jerman	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara Jerman • partisipasi keaktifan individu dalam kelas 	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	5



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					Bentuk non-tes: Tanya Jawab		
13	Mampu memahami Geografi pariwisata Negara Perancis	Presentasi dan diskusi Kelompok Negara Perancis	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi • Studi Kasus TM: (2x50)	Tingkat pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara Perancis	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara Perancis • partisipasi keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes: Tanya Jawab	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	5
14	Mampu memahami Geografi pariwisata Negara Timur Tengah	Presentasi dan diskusi Kelompok Negara TimurTengah	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi • Tanya Jawab TM: (2x50)	Tingkat pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara Timur Tengah	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara Timur Tengah • partisipasi keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes:	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	5



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					Tanya Jawab		
15	Mampu memahami Geografi pariwisata Negara Negara (<i>non tourist generating country</i>)	Presentasi dan diskusi Kelompok Negara Negara (<i>non tourist generating country</i>)	<ul style="list-style-type: none">• Presentasi• Diskusi• Tanya Jawab TM: (2x50)	Tingkat pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara (<i>non tourist generating country</i>)	Kriteria: <ul style="list-style-type: none">• pemahaman mengenai Geografi pariwisata Negara (<i>non tourist generating country</i>)• partisipasi keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes: Tanya Jawab	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	5
16	Evaluasi Akhir Semester: Melakukan validasi hasil penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa						

Bintan, 10 Januari 2021
Penyusun

Putri Fistyning Army, S.Sn., M.Sn



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER PROGRAM STUDI PROGRAM III SENI KULINER

MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	Bobot (SKS)				Semester	Disusun tgl
KULINER MASAKAN ASIA	SK203	MK PRODI KHUSUS	T	0	P	5	2	4 Januari 2021
DESKRIPSI MATA KULIAH	Dasar Pengetahuan, Teknik dan metode pengolahan makanan Asia serta aspek - aspek pendukungnya							
OTORISASI	Penyusun RPS				Ketua Program Studi			
	 Yudy Sunantri, SE., M.Sc				 Adiguna Tumpuan Sst.Par			
CAPAIAN PEMBELAJARAN	Lulusan							
	S9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;						
	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 (food processing technology), 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;							
P8	Menguasai konsep umum, prinsip, dan teknik pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental;							



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

<p>KU2 KU5 KK1</p>	<p>Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur; Mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya; 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 (Food Hygiene), memenuhi nilai-nilai estetika, dan dengan menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) di lingkungan kerja, meliputi kemampuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep; • mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan; • mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan; • membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental; dan • menyimpan bahan dan produk masakan sesuai dengan standar penetapan masa kadaluarsa.
<p>KK2 KK3</p>	<p>Mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur unit) sesuai dengan prosedur yang berlaku; Mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (mass production) sesuai dengan prosedur yang berlaku;</p>
<p>KK4</p>	<p>Mampu mengevaluasi kualitas produk masakan berdasarkan kaidah-kaidah kualitas masakan (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan);</p>
<p>KK5</p>	<p>Mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai-nilai estetika;</p>
<p>KK6</p>	<p>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 (Food Hygiene), dan memiliki nilai-nilai estetika;</p>
<p>KK7</p>	<p>Mampu menyusun laporan produksi masakan;</p>
<p>Mata Kuliah</p>	
<p>M1</p>	<p>- Memahami dasar dasar pengenalan operasional dapur secara umum</p>
<p>M2</p>	<p>- mampu memilih jenis potongan yang tepat dan Ketepatan dalam mengaplikasikan resep dalam membuat kaldu dasar</p>
<p>M3</p>	<p>- mampu membuat masakan sumatera seperti beef rendang, ayam tangkap dan kari pakis</p>
<p>M4</p>	<p>- mampu membuat masakan jawa seperti gado-gado, ayam goreng kremes, dan soto betawi</p>
<p>M5</p>	<p>- mampu membuat sarapan pagi khas indonesia seperti bubur ayam, soto ayam dan nasi goreng</p>
<p>M6</p>	<p>- Mampu membuat masakan tradisional indonesia seperti tumpeng dan condiment nya</p>



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

	<p>M7 M8 M9 M10 M11 M12 M13 M14 M15 M16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mampu membuat masakan tradisional indonesia seperti lawar kacang, sate lilit dan ayam betutu - UTS - Mampu memahami Uji Hedonik pemanfaatan siput gonggong sebagai bahan dasar pembuatan siomay - mampu membuat masakan Indonesia (comfort regional food) seperti sate ayam, ayam taliwang, dan pempek - Mampu membuat japanese food seperti sushi roll dan chicken tariyaki - Mampu membuat masakan india seperti chicken curry dan vegetable briyani - Membuat masakan Thailand seperti Tom yum Seafood, Chicken Green Curry, dan Som Tum - membuat masakan Singapura seperti hainan chicken rice dan laksa - Mampu mengolah makanan peranakan udang nestum, squid salted egg dan bokchoy oyster - UAS
<p>MATERI PEMBELAJARAN POKOK BAHASAN /</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. Pembuatan Siomay 10.masakan Indonesia (comfort regional food) 11.japanese food 12.masakan india 13.makanan thailand 14.makanan singapura 15.mengolah makanan peranakan 16. UAS 	
<p>MEDIA PEMBELAJARAN</p>	<p>Software : Ms Office, Ms Power point</p>	<p>Hardware : Komputer, LCD</p>



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

PUSTAKA	<p>Utama</p> <ol style="list-style-type: none"> Ken Kawasumi, 2019, Sushi art Cook Book. Tuttle Publishing. Singapore Charmaine Solomon. 2011, Complete Asian Cook Book, Hardie Grant Tim dapur Demedia, 2015, Kitab Masakan: Kumpulan resep sepanjang masa, demedia Pustaka <p>Pendukung.</p>	
DOSEN PENGAMPU	Yudy Sunantri, SE., M.Sc	
MATA KULIAH PRASYARAT	-	
BOBOT PENILAIAN	Absensi	10%
	KAT1	10%
	UTS	30%
	KAT2	10%
	UAS	40%

Minggu ke (1)	Kemampuan akhir yang diharapkan (sesuai tahapan belajar) (2)	Bahan Kajian (Materi Ajar) (3)	Metode Pembelajaran Dan Estimasi Waktu (4)	Asesmen			
				Indikator (5)	Kriteria dan Bentuk Penilaian (6)	Deskripsi Tugas (7)	Bobot (8)
1	Memahami dasar dasar pengenalan operasional dapur secara umum	<ul style="list-style-type: none"> Pengenalan peraturan Pengenalan aspek hygiene di Kuliner Masakan Asia 	<ul style="list-style-type: none"> Presentasi Tanya jawab Forum Group Discussion 	<ul style="list-style-type: none"> Ketepatan dalam pengenalan dan penggunaan alat dapur untuk pekerjaan yang spesifik 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam 	<p>Tugas:</p> Menyusun rangkuman peralatan untuk Kuliner Masakan	15



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

		<ul style="list-style-type: none"> • Pengenalan sistem safety di dapur 	<p>TM: (5x60'')</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dapat bertindak sesuai nilai nilai kemandirian dan hygiene dalam setiap operasional dapur 	<p>kelas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian partisipasi keaktifan dalam diskusi kelas <p>Bentuk non-tes: Tanya jawab</p>	<p>Asia</p>	
2	Memahami pengetahuan dasar tentang masakan asia	<ul style="list-style-type: none"> • Sejarah dan penyebaran • Penggunaan spice dan herb • Makanan pokok di kuliner asia • Bumbu bumbu dasar masakan indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi • Tanya Jawab <p>TM: (5x60'')</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam memilih jenis potongan yang tepat • Ketepatan dalam mengaplikasikan resep dalam membuat kaldu dasar 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas • Penilaian partisipasi keaktifan dalam diskusi kelas <p>Bentuk non-tes: Tanya jawab</p>	<p>Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan</p>	15
3	Mampu mempersiapkan dan mengolah jenis masakan sumatera	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beef Rendang ▪ Ayam Tangkap Aceh ▪ Kari Pakis 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek <p>TM: (5x60'')</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam persiapan • Kerapihan potongan • Penyelesaian metode memasak secara berurutan • Ketepatan dalam rasa dan aroma dari produk yang diolah 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas • Penilaian partisipasi keaktifan 		10



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					dalam praktek di lab Bentuk non-tes: Tanya jawab		
4	Mampu membuat masakan Jawa	<ul style="list-style-type: none">• Gado - gado• Ayam Goreng Kremes, sambal bajak, Orak Arik sayur• Soto Betawi	<ul style="list-style-type: none">• Praktek TM: (5x60")	<ul style="list-style-type: none">• Ketepatan dalam persiapan• Kerapihan potongan• Penyelesaian metode memasak secara benar dan berurutan• Ketepatan dalam rasa dan aroma dari produk yang diolah	Kriteria: <ul style="list-style-type: none">• Persiapan dan hasil akhir yang benar dalam setiap pengolahan makanan• Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam praktek	Tugas:	10
5	Mampu mengolah sarapan pagi khas indonesia	<ul style="list-style-type: none">• Bubur Ayam• Soto Ayam• Nasi Goreng	<ul style="list-style-type: none">• Praktek• TM: (5x60")	<ul style="list-style-type: none">• Ketepatan dalam memahami bagaimana mempersiapkan bahan, peralatan dan perlengkapan• Ketepatan dalam tekstur akhir dari tiap makanan• Ketepatan dalam cita rasa dan cara penyajian	Kriteria: <ul style="list-style-type: none">• Citarasa dan penyajian• Penggunaan peralatan dan perlengkapan yang sesuai• Penilaian partisipasi keaktifan dalam praktek di kelas.	Tugas:	5



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					Bentuk non-tes: Tanya jawab		
6	Mampu membuat masakan Indonesia (festive)	<ul style="list-style-type: none"> Tumpeng dan condimentsnya 	<ul style="list-style-type: none"> Praktek TM: (5x60")	<ul style="list-style-type: none"> Ketepatan dalam memahami bagaimana mempersiapkan bahan, peralatan dan perlengkapan Ketepatan dalam tekstur akhir dari tiap makanan Ketepatan dalam cita rasa dan cara penyajian 	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> Citarasa dan penyajian Penggunaan peralatan dan perlengkapan yang sesuai Penilaian partisipasi keaktifan dalam praktek di kelas. Bentuk non-tes: Tanya jawab	Tugas:	5
7	Mampu mengolah masakan bali	<ul style="list-style-type: none"> Lawar Kacang Sate lilit, sambal matah Ayam Betutu 	<ul style="list-style-type: none"> Praktek TM: (5x60")	<ul style="list-style-type: none"> Ketepatan dalam memahami bagaimana mempersiapkan bahan, peralatan dan perlengkapan Ketepatan dalam memilih metode pemasakan Ketepatan dalam tekstur akhir dari tiap makanan Ketepatan dalam cita rasa 	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> Citarasa dan penyajian Penggunaan peralatan dan perlengkapan yang sesuai Penilaian partisipasi keaktifan dalam 	Tugas:	5



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

				dan cara penyajian	praktek di kelas. Bentuk non-tes: Tanya jawab		
8	Evaluasi Tengah Semester: Melakukan validasi hasil penilaian dan evaluasi						
9	Pembuatan Siomay	Uji Hedonik pemanfaatan siput gonggong sebagai bahan dasar pembuatan siomay	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek TM: (5x60") 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu membuat siomay dengan pemanfaatan bahan siput gonggong sebagai bahan dasarnya 	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Citarasa dan penyajian • Penggunaan peralatan dan perlengkapan yang sesuai • Penilaian partisipasi keaktifan dalam praktek di kelas. Bentuk non-tes: Tanya jawab	Tugas:	5
10	Mampu membuat masakan Indonesia (comfort regional food)	<ul style="list-style-type: none"> • Sate Ayam • Ayam Taliwang • Pempek 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek TM: (5x60") 	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam memahami bagaimana mempersiapkan bahan, peralatan dan perlengkapan 	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Citarasa dan penyajian • Penggunaan peralatan dan 	Tugas:	5



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

				<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam memilih metode pemasakan • Ketepatan dalam tekstur akhir dari tiap makanan • Ketepatan dalam cita rasa dan cara penyajian 	perlengkapan yang sesuai <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian partisipasi keaktifan dalam praktek di Lab. Bentuk non-tes: Tanya jawab		
11	Mampu membuat japeese food	<ul style="list-style-type: none"> • Sushi Roll • Chicken Teriyaki 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek TM: (5x60")	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam memahami bagaimana mempersiapkan bahan, peralatan dan perlengkapan • Ketepatan dalam memilih metode pemasakan • Ketepatan dalam tekstur akhir dari tiap makanan • Ketepatan dalam cita rasa dan cara penyajian 	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Citarasa dan penyajian • Penggunaan peralatan dan perlengkapan yang sesuai • Penilaian partisipasi keaktifan dalam praktek di Lab. Bentuk non-tes: Tanya jawab	Tugas:	5
12	Mampu membuat masakan	<ul style="list-style-type: none"> • Chicken Curry 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek 	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam 	Kriteria:	Tugas:	5



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

	india	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetables Briyani • Raita 	TM: (5x60")	<p>memahami bagaimana mempersiapkan bahan, peralatan dan perlengkapan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam memilih metode pemasakan • Ketepatan dalam tekstur akhir dari tiap makanan • Ketepatan dalam cita rasa dan cara penyajian 	<ul style="list-style-type: none"> • Citarasa dan penyajian • Penggunaan peralatan dan perlengkapan yang sesuai • Penilaian partisipasi keaktifan dalam praktek di Lab. <p>Bentuk non-tes: Tanya jawab</p>		
13	Mampu mengolah makanan thailand	<ul style="list-style-type: none"> • Tom yum Seafood • Chicken Green Curry • Som Tum 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek <p>TM: (5x60")</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam memahami bagaimana mempersiapkan bahan, peralatan dan perlengkapan • Ketepatan dalam memilih metode pemasakan • Ketepatan dalam tekstur akhir dari tiap makanan • Ketepatan dalam cita rasa dan cara penyajian 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Citarasa dan penyajian • Penggunaan peralatan dan perlengkapan yang sesuai • Penilaian partisipasi keaktifan dalam praktek di Lab. 	Tugas:	5



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					Bentuk non-tes: Tanya jawab		
14	Mampu mengolah makanan singapura	<ul style="list-style-type: none">• Hainan Chicken Rice• Laksa	<ul style="list-style-type: none">• Praktek TM: (5x60")	<ul style="list-style-type: none">• Ketepatan dalam memahami bagaimana mempersiapkan bahan, peralatan dan perlengkapan• Ketepatan dalam memilih metode pemasakan• Ketepatan dalam tekstur akhir dari tiap makanan• Ketepatan dalam cita rasa	Kriteria: <ul style="list-style-type: none">• Citarasa dan penyajian• Penggunaan peralatan dan perlengkapan yang sesuai• Penilaian partisipasi keaktifan dalam praktek di Lab.	Tugas:	5
15	Mampu mengolah makanan peranakan	Udang Nestum Squid salted Egg Bokchoy Oyster Sc	<ul style="list-style-type: none">• Praktek TM: (5x60")	<ul style="list-style-type: none">• Ketepatan dalam memahami bagaimana mempersiapkan bahan, peralatan dan perlengkapan• Ketepatan dalam memilih metode pemasakan• Ketepatan dalam tekstur	Kriteria: <ul style="list-style-type: none">• Citarasa dan penyajian• Penggunaan peralatan dan perlengkapan yang sesuai• Penilaian		5



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

				akhir dari tiap makanan • Ketepatan dalam cita rasa	partisipasi keaktifan dalam praktek di Lab.		
16	Evaluasi Akhir Semester: Melakukan validasi hasil penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa						

Bintan, 4 Januari 2021
Penyusun,

Yudy Sunantri, SE., M.Sc



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER PROGRAM STUDI DIPLOMA IV PENGELOLAAN PERHOTELAN

MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	Bobot (SKS)				Semester	Disusun tgl
PENGANTAR PARIWISATA DAN HOSPITALITY	PP106	MK PRODI UMUM	T	2	P	0	1	7 September 2020
DESKRIPSI MATA KULIAH	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.							
OTORISASI	Penyusun RPS			Ketua Program Studi				
	 Indah Andesta, M.Sc			 Welli Braham Kurniawan, SST.Par., M.Par				
CAPAIAN PEMBELAJARAN	Lulusan							
	S11	Menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan Global Code of Ethics of Tourism yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya.						
	Mata Kuliah							
M1	- Mendefinisikan konsep pariwisata dan hospitaliti, klasifikasi wisatawan mancanegara dan doestik (S11)							
M2	- Mampu menjelaskan klasifikasi wisatawan berdasarkan jenisnya (S11)							
M3	- Memahami jenis usaha pariwisata dan hospitaliti (S11)							
M4	- Menjelaskan pendekatan pariwisata dan hospitaliti dari berbagai multidisiplin ilmu mulai dari sosiologi, ekonomi, psikologi,							



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

	M5 M6 M7 M8 M9 M10 M11 M12 M13 M14 M15 M16	antropologi, politik, geografi, dan sebagainya (S11) - Memahami sejarah pariwisata dan hospitaliti dunia (S11) - Memahami sumber daya alam, manusia, budaya dan minat khusus dalam dunia pariwisata (S11) - Memahami prinsip dasar pengelolaan pariwisata dan hospitaliti (S11) - UTS - Mampu menganalisis dampak pariwisata dan hospitaliti terhadap ekonomi, sosial budaya, lingkungan dan respon masyarakat (S11) - Mampu mengklasifikasikan prasarana pariwisata dari segi ekonomi, sosial, umum, kebutuhan masyarakat banyak (S11) - Mampu menganalisis manajemen krisis pariwisata dan hospitaliti (S11) - Menyusun konsep kebijakan pariwisata, proses perencanaan dan langkah dalam menggabungkan peran dan tanggung jawab pemerintah (S11) - Mampu memahami bentuk organisasi kepariwisataan nasional dan struktur organisasi kepariwisataan (S11) - Mampu memilih produk pariwisata dan hospitaliti yang sesuai dengan pola perjalanan dan kebutuhan wisatawan (S11) - Mampu menjelaskan langkah tepat perencanaan pariwisata dan hospitality dalam menghadapi new normal (S11) - UAS
MATERI PEMBELAJARAN POKOK BAHASAN /	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrak kuliah, definisi, konsep dan karakteristik pariwisata dan hospitaliti2. Klasifikasi wisatawan3. Jenis usaha pariwisata dan hospitaliti4. Multidisiplin Kepariwisataan5. Sejarah pariwisata dan hospitaliti6. Sumber daya pariwisata dan hospitaliti7. Pengelolaan pariwisata dan hospitaliti8. UTS9. Dampak pariwisata dan hospitaliti10. Sarana dan Prasarana11. Manajemen krisis12. Kebijakan dan strategi pembangunan pariwisata dan hospitality13. Organisasi kepariwisataan14. Perencanaan produk pariwisata	



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

	15. Pariwisata dan hospitaliti di era new normal 16. UAS	
MEDIA PEMBELAJARAN	Software : <i>Ms Office, Google Classroom</i>	Hardware : <i>Komputer, LCD</i>
PUSTAKA	Utama 1. Ismayati. 2010. <i>Pengantar Pariwisata</i> . Jakarta : Grasindo. 2. Yoeti, Oka. 2010. <i>Dasar-Dasar Pengertian Hospitaliti dan Pariwisata</i> . Bandung : Alumni. 3. Marpaung, Happy. 2002. <i>Pengetahuan Kepariwisataaan</i> . Bandung : Alfabeta. 4. Soekadijo. 2002. <i>Anatomi Pariwisata (Memahami Pariwisata Sebagai Systemic Linkage)</i> . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum. 5. Kurniawan, WB dan Ikhmal, M. 2022. <i>Perancangan Pengembangan Daya Tarik Wisata di Lingkungan Homestay dan Dampaknya Terhadap Minat Berkunjung ke Homestay Siti Rapeah</i> . NTB: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan. Pendukung	
DOSEN PENGAMPU	Indah Andesta, M.Sc	
MATA KULIAH PRASYARAT	-	
BOBOT PENILAIAN	Absensi	10%
	KAT1	10%
	UTS	30%
	KAT2	10%
	UAS	40%



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

Minggu ke (1)	Kemampuan akhir yang diharapkan (sesuai tahapan belajar) (2)	Bahan Kajian (Materi Ajar) (3)	Metode Pembelajaran Dan Estimasi Waktu (4)	Asesmen			
				Indikator (5)	Kriteria dan Bentuk Penilaian (6)	Deskripsi Tugas (7)	Bobot (8)
1	Mahasiswa memahami tujuan perkuliahan dan konsep pariwisata serta hospitaliti secara umum	Kontrak kuliah, definisi dan konsep pariwisata dan hospitaliti	Kriteria: Mencatat semua informasi secara ringkas	<ol style="list-style-type: none"> Kesepakatan isi kontrak perkuliahan Ketepatan mendefinisikan konsep pariwisata dan hospitality Ketepatan mengklasifikasikan wisatawan mancanegara dan domestik. 	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas Penilaian partisipasi keaktifan dalam diskusi kelas Bentuk non-tes: Tanya jawab	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	15
2	Mahasiswa mengetahui klasifikasi wisatawan	Klasifikasi wisatawan sesuai jenisnya	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: Kuis Singkat	Ketepatan menjelaskan klasifikasi wisatawan berdasarkan jenisnya.	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas Penilaian partisipasi keaktifan dalam diskusi 	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	15



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					kelas Bentuk non-tes: Tanya jawab		
3	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis usaha pariwisata dan hospitaliti	Jenis usaha pariwisata dan hospitaliti	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: Kuis Singkat	Ketepatan menjelaskan jenis usaha pariwisata dan hospitaliti	Kriteria: <ul style="list-style-type: none">• Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas• Penilaian partisipasi keaktifan dalam diskusi kelas Bentuk non-tes: Tanya jawab	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	10
4	Mahasiswa mampu menjelaskan hubungan pariwisata sebagai multidisiplin ilmu	Multidisiplin Kepariwisataan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: Kuis Singkat	Ketepatan menjelaskan pendekatan pariwisata dan hospitaliti dari berbagai multidisiplin ilmu mulai dari sosiologi, ekonomi, psikologi, antropologi, politik, geografi, dan sebagainya.	Kriteria: <ul style="list-style-type: none">• Memahami multidisiplin ilmu pariwisata• Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas• Penilaian partisipasi keaktifan dalam diskusi kelas	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	10



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					Bentuk non-tes: Tanya jawab		
5	Mahasiswa mampu menceritakan sejarah pariwisata dan angkah ity dunia dan indonesia	Sejarah pariwisata dan hospitaliti		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan sejarah pariwisata dan angkah ity dunia 2. Ketepatan menjelaskan sejarah pariwisata dan angkah ity di Indonesia 	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam memahami dan menjelaskan tentang gegar budaya • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas • Penilaian partisipasi keaktifan dalam diskusi kelas Bentuk non-tes: Tanya jawab	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	5
6	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sumber daya pariwisata dan hospitaliti	Sumber daya pariwisata dan hospitaliti		Ketepatan menjelaskan sumber daya alam, manusia, budaya dan minat khusus	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam memahami budaya bangsa Indonesia dalam konteks 	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	5



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					pariwisata dan hospitalitas. • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes: • Tanya jawab Penulisan Tugas		
7	Mahasiswa mampu melakukan pengelolaan pariwisata dan hospitaliti	Pengelolaan pariwisata dan hospitaliti		<ol style="list-style-type: none">1. Ketepatan menjelaskan prinsip dasar pengelolaan pariwisata dan angkah ity2. Ketepatan memilih metode dan model pengelolaan pariwisata	Kriteria: • Ketepatan dalam memahami prinsip pengelolaan dan melakukan model pengelolaan • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes: • Tanya jawab	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	5



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					Penulisan Tugas		
8	Evaluasi Tengah Semester: Melakukan validasi hasil penilaian dan evaluasi						
9	Mahasiswa mampu mengidentifikasi dampak aktivitas pariwisata dan hospitaliti	Dampak pariwisata	<p>Kriteria: Ketepatan dan penguasaan</p> <p>Bentuk test: Kuis Singkat</p>	Ketepatan menganalisis dampak pariwisata terhadap ekonomi, sosial budaya, lingkungan dan respon masyarakat	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam menganalisis dampak • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas <p>Bentuk non-tes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab <p>Penulisan Tugas</p>	<p>Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan</p>	5
10	Mahasiswa mampu menyebutkan sarana dan prasarana pariwisata dan angkah ity	Sarana dan Prasarana	<p>Kriteria: Ketepatan dan penguasaan</p> <p>Bentuk test: Studi kasus</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan mengklasifikasikan prasarana pariwisata dari segi ekonomi, sosial, umum, kebutuhan masyarakat banyak 2. Ketepatan mengklasifikasikan sarana pokok, pelengkap dan penunjang pariwisata dan hospitaliti 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dalam memahami sarana dan prasarana pariwisata dan angkah ity • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas 	<p>Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi yang dijelaskan dalam pertemuan</p>	5



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					Bentuk non-tes: • Tanya jawab Penulisan Tugas		
11	Mahasiswa mampu menganalisa krisis dan melakukan manajemen krisis pariwisata dan angkah ity dengan tepat	Manajemen krisis pariwisata	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: Observasi lapangan	Ketepatan melakukan analisa manajemen krisis pariwisata dan hospitaliti	Kriteria: • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes: • Tanya jawab Penulisan Tugas	Tugas: Studi kasus	5
12	Mahasiswa mampu menjelaskan angkah-langkah dalam melakukan kebijakan dan strategi pembangunan untuk pariwisata dan hospitaliti	Kebijakan dan strategi pembangunan pariwisata dan hospitaliti	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: Studi kasus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan melakukan penyusunan konsep kebijakan pariwisata 2. Ketepatan melakukan proses perencanaan angkah dan rencana dalam menggabungkan peran dan tanggung jawab pemerintah 	Kriteria: • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes: • Tanya jawab Penulisan Tugas	Tugas: Studi kasus	5
13	Mahasiswa mampu mengenali organisasi yang tergabung dalam kepariwisataan	Organisasi kepariwisataan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menyebutkan bentuk organisasi kepariwisataan nasional 2. Ketepatan menyebutkan 	Kriteria: • Ketepatan dalam memahami organisasi dalam	Tugas: Menyusun ringkasan tentang	5



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

			Bentuk test: Kuis Singkat	struktur organisasi kepariwisataan 3. Ketepatan menyebutkan fungsi dan tugas masing-masing	pariwisata • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes: • Tanya jawab Penulisan Tugas	informasi yang dijelaskan dalam pertemuan	
14	Mahasiswa mampu untuk melakukan perencanaan produk pariwisata	Perencanaan produk pariwisata	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: Studi kasus	Ketepatan memilih produk pariwisata dan angkah ity yang sesuai dengan pola perjalanan dan kebutuhan wisatawan	Kriteria: • Penilaian partisipasi keaktifan individu dalam kelas Bentuk non-tes: • Tanya jawab Penulisan Tugas	Tugas: Studi kasus	5
15	Mahasiswa mampu melakukan perencanaan pariwisata pasca pandemi	Pariwisata dan angkah ity di era new normal	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: Studi kasus	1. Ketepatan menjelaskan pariwisata dan angkah ity saat ini 2. Ketepatan menjelaskan angkah tepat perencanaan pariwisata dan hospitality dalam menghadapi new normal	Kriteria: • Ketepatan dalam menggambarkan pariwisata era new normal • Penilaian partisipasi	Tugas: Studi kasus	5



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

					keaktifan individu dalam kelas Bentuk non- tes: • Tanya jawab Penulisan Tugas		
16	Evaluasi Akhir Semester: Melakukan validasi hasil penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa						

Bintan, 7 September 2020
Penyusun,

Indah Andesta, M.Sc