



**INSTITUT INFORMATIKA & BISNIS DARMAJAYA
FAKULTAS DESAIN HUKUM DAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI PARIWISATA**



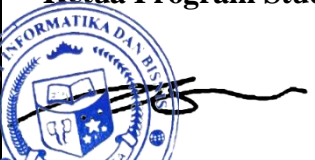
No. Dokumen
4FM-DP40103

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

No. Revisi : 01

Hal : Page 1 of 11

Tanggal Terbit
2023

MATAKULIAH	KODE MK	SEMESTER	BOBOT SKS
Operasional Resto dan Bar	PAR23414	Ganjil	4 SKS
Otorisasi/Pengesahaan	Dosen Pengembang RPS  (Nia Lefiani,SE.,MM) NIDN.0208019501	Koordinator Bidang Ilmu (KBK)  (Nia Lefiani,SE.,MM) NIDN. 0208019501	Ketua Program Studi  (Dr. Anggalia Wibasuri) NIDN.0214028501
Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)	Sikap: <ol style="list-style-type: none">1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius.2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika.3. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta memiliki semangat nasionalisme dan berkontribusi pada peningkatan kualitas hidup bermasyarakat, berbangsa, dan bernegara berdasarkan Pancasila.4. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan original orang lain.5. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan.6. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara.7. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik.8. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.9. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.		

	<p>Pengetahuan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menguasai konsep teoritis bidang kepariwisataan secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang kepariwisataan secara mendalam. 2. Memahami prinsip-prinsip pengelolaan daya tarik wisata alam, budaya, dan buatan. 3. Memahami prinsip-prinsip pengembangan pariwisata berkelanjutan. 4. Memahami prinsip-prinsip pemasaran pariwisata. 5. Memahami prinsip-prinsip manajemen operasional dalam industri pariwisata. 6. Memahami prinsip-prinsip perancangan dan pelaksanaan paket wisata. 7. Memahami prinsip-prinsip pengelolaan keuangan dan akuntansi dalam industri pariwisata. 8. Memahami prinsip-prinsip riset dan pengembangan dalam bidang pariwisata. <p>Keterampilan Umum:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya. 2. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur. 3. Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni. 4. Mampu menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk karya tulis ilmiah atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi. 5. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data. 6. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya. 7. Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya. 8. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri. 9. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.
--	--

	<p>11. Mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme.</p> <p>12. Mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian.</p> <p>13. Mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.</p> <p>Aspek Keterampilan Khusus</p> <p>1. Mampu mengidentifikasi, menganalisis, mengevaluasi dan memberikan rekomendasi perbaikan efektivitas interaksi antar pemangku kepentingan (pemerintah, masyarakat, dunia usaha dan industri) pada aspek kepariwisataan dalam satu destinasi skala tapak dan usaha skala kecil dan menengah, menggunakan metode analisis dampak, analisis kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman, serta analisis berbasis hirarki dan kinerja.</p> <p>2. Mampu mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor yang berperan dalam efektivitas implementasi kebijakan kementerian yang membidangi kepariwisataan.</p> <p>3. Mampu meningkatkan kinerja organisasi usaha-usaha bidang kepariwisataan pada skala kecil dan menengah, meliputi kemampuan bidang hospitality, pengembangan profesionalisme penyedia jasa pariwisata, promosi dan pemasaran dan manajemen keuangan.</p>
<p>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</p>	<p>1. Menunjukkan sikap religius, jujur, disiplin, ramah, profesional, bertanggung jawab, serta menjunjung tinggi etika pelayanan dalam pengelolaan operasional restoran dan bar.</p> <p>2. Memahami konsep dasar, fungsi, dan standar operasional restoran dan bar, termasuk food & beverage service, tata hidang, manajemen produk minuman, sanitasi, keamanan, serta pelayanan pelanggan.</p> <p>3. Mampu menggunakan pemikiran logis, kritis, dan sistematis dalam menyelesaikan masalah pelayanan restoran dan bar, menyusun laporan operasional, serta memanfaatkan teknologi informasi dalam manajemen layanan.</p> <p>4. Mampu melaksanakan prosedur operasional restoran dan bar (service, order taking, beverage preparation, handling guest complaint), mengelola sumber daya (SDM, peralatan, bahan), serta memberikan rekomendasi peningkatan kualitas pelayanan untuk kepuasan tamu.</p>

	Korelasi CMPK Terhadap Sub-CPMK				
	Sub CPMK	CPMK			
		1	2	3	4
Sub-CPMK1	√				
Sub-CPMK2		√			
Sub-CPMK3		√			
Sub-CPMK4	√			√	
Sub-CPMK5			√		
Sub-CPMK6			√	√	
Sub-CPMK7	√	√			
Sub-CPMK9		√			
Sub-CPMK10				√	
Sub-CPMK11			√	√	
Sub-CPMK12				√	
Sub-CPMK13		√	√	√	
Sub-CPMK14			√		
Sub-CPMK15	√	√			

Deskripsi Singkat Matakuliah	Matakuliah Operasional Restoran dan Bar adalah mata kuliah yang mempelajari mengenai peran, fungsi dan struktur departemen Food and Beverage Service di sebuah hotel. Penjelasan yang diberikan yaitu kemampuan dasar yang harus dimiliki agar menjadi seorang staff di FB departemen dan Bar, serta mengerti dan memahami tugas dan tanggung jawabnya.
-------------------------------------	---

Bahan Kajian / Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tren Pameran Dan Peran Eksibisi Destinasi 2. Menganalisis Target Pasar Pameran 3. Menyusun Tema Dan Storyline Pameran 4. Merancang Layout Pameran 5. Merancang Materi Promosi Digital 6. Menyusun Proposal Konsep Pameran 7. Mempresentasikan Konsep Pameran 8. Implementasi Pameran 9. Melaksanakan Pameran (Hari 1) 10. Melaksanakan Pameran (Hari 2) 11. Mempublikasikan Pameran Ke Media 12. Mengevaluasi Pelaksanaan Pameran 13. Menyusun Laporan Akhir Pameran 14. Mempresentasikan Hasil Pameran
Pustaka	<p>Buku Utama</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lillicrap, D., Cousins, J., Smith, R., & Mitchell, S. (2010). Food and Beverage Service (8th ed.). Hodder Education. 2. Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2014). Food and Beverage Management (5th ed.). Routledge. 3. Andrews, S. (2013). Food and Beverage Service: Training Manual (3rd ed.). Tata McGraw-Hill Education. 4. Walker, J. R. (2016). Introduction to Hospitality (7th ed.). Pearson Higher Education. <p>Referensi Nasional</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Sulastiyono, A. (2006). Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi. Bandung: Alfabeta. 6. Marsum, W. A. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi. 7. Widjaja, A. W. (2011). Pengantar Food & Beverage Service. Jakarta: PT Gramedia.
Mata Kuliah Syarat	

Minggu ke -	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Bahan Kajian (Materi Pembelajaran)	Bentuk dan Metode Pembelajaran (Media dan Sumber Belajar)	Waktu (menit)	Penilaian		
					Kriteria dan Bentuk	Indikator	Bobot (%)
1	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang restoran	Pengetahuan Restoran 1. Pengertian Food and Beverage Service 2. Pengenalan restoran dan organisasi 3. Hubungan kerjasama restoran dengan bagian lain	1.Kuliah TatapMuka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2.Diskusi	4 x 50 Menit Tatap Muka	1. Ujian Tengah Semester (UTS) 2. Ujian Akhir Semester (UAS) 3. Penilaian Tugas Terstruktur : a. Ketepatan Jawaban Tugas. b. Ketepatan pengumpulan tugas 4. Keaktifan dalam Diskusi	1. Ketepatan menjelaskan pengertian Food and Beverage Service 2. Ketepatan menjelaskan restoran dan organisasinya 3. Ketepatan menjelaskan hubungan kerjasama restoran dan bagian lain	7%
2	Mampu memahami dan menjelaskan peralatan dan perlengkapan Restoran	Peralatan dan Perlengkapan Restoran 1. Pengenalan peralatan dan perlengkapan restoran dan bar	1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2. Diskusi	4 x 50 Menit Tatap Muka		1. Ketepatan menjelaskan peralatan dan perlengkapan restoran dan bar	

3	Mahasiswa mampu memahami prosedur dan teknik pelayanan	Prosedur dan Teknik Pelayanan 1. Penataan meja dan aturan umum pelayanan 2. Prosedur mengambil pesanan tamu 3. Cara menyajikan makanan	1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2. Diskusi	4 x 50 Menit Tatap Muka		1. Ketepatan menjelaskan penataan meja dan aturan umum pelayanan 2. Ketepatan menjelaskan prosedur mengambil pesanan tamu. 3. Ketepatan cara menyajikan makanan	7%
4	Mahasiswa mampu memahami tentang kelengkapan administrasi restoran	Kelengkapan Administrasi Restoran 1. Formulir-formulir restoran 2. Kontrol hasil penjualan	1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2. Diskusi	4 x 50 Menit Tatap Muka		1. Ketepatan menjelaskan formulir-formulir restoran 2. Ketepatan menjelaskan kontrol hasil penjualan	7%
5	Mahasiswa mampu memahami tentang Room Service	Room Service 1. Room Service Area 2. Penagnan pesanan Room Service 3. Room Service Report and Control	1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2. Diskusi	4 x 50 Menit Tatap Muka		1. Ketepatan menjelaskan ruang lingkup kerja telephone operator	7%

						<ul style="list-style-type: none"> 2. Ketepatan etika dan tata cara berkomunikasi 3. Ketepatan syarat telephone operator 	
6	Mahasiswa memahami tentang perhelatan atau banquet	Perhelatan/ Banquet <ul style="list-style-type: none"> 1. Struktur Organisasi Banquet 2. Hubungan kerjasama banquet dengan bagian lain 3. Tipe dari Banquet dan Set Up 4. Penataan Ruang 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2. Diskusi 	4 x 50 Menit Tatap Muka		<ul style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan struktur organisasi banquet 2. Ketepatan cara menjelaskan hubungan kerjasama banquet dengan bagian lain 3. Ketepatan menjelaskan tipe dari banquet dan Set up 4. Ketepatan menjelaskan penataan ruangan 	8%
7	Mahasiswa mampu memahami penanganan operasional restoran	Penanganan Operasional Restoran	1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan	4 x 50		1. Ketepatan menjelaskan sequence of service	8%

		Sequence of Service	Tanya jawab. 2. Diskusi	Menit Tatap Muka			
8	Ujian Tengah Semester						
9	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang stewarding dari fungsi dan hubungan dengan departemen lain	Stewarding 1. Fungsi Stewarding 2. Hubungan kerja dengan departemen lain 3. Pemilihan peralatan dan perlengkapan makan dan minum	1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2. Diskusi	4 x 50 Menit Tatap Muka	1. Ujian Tengah Semester (UTS) 2. Ujian Akhir Semester (UAS) 3. Penilaian Tugas Terstruktur : a. Ketepatan Jawaban Tugas. b. Ketepatan pengumpulan tugas 4. Keaktifan dalam Diskusi	1. Ketepatan menjelaskan klasifikasi reservasi 2. Ketepatan menjelaskan media dan sumber reservasi 3. Ketepatan menguraikan system penanganan reservasi	7%
10	Mahasiswa mampu memahami tentang stewarding mengenai bahan pembersih, metode dan prosedur pencucian dan inventarisasi	Stewarding 1. Bahan pembersih 2. Metode dan prosedur pencucian 3. Inventarisasi	1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2. Diskusi	4 x 50 Menit Tatap Muka		1. Ketepatan menjelaskan tentang bahan pembersih 2. Ketepatan menjelaskan metode dan prosedur pencucian	6%

						3. Ketepatan dalam cara inventarisasi	
11	Mahasiswa mampu menjelaskan pengenalan bar	Pengenalan Bar 1. Sejarah Bar 2. Pengertian dan jenis Bar	1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2. Diskusi	4 x 50 Menit Tatap Muka		1. Ketepatan menjelaskan sejarah bar 2. Ketepatan menjelaskan pengertian dan jenis bar	7%
12	Mahasiswa dapat menjelaskan peralatan dan perlengkapan bar	Peralatan dan Perlengkapan Bar 1. Peralatan dan perlengkapan bar 2. Mesin-mesin minuman	1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2. Diskusi	4 x 50 Menit Tatap Muka		1. Ketepatan menjelaskan peralatan dan perlengkapan bar 2. Ketepatan menjelaskan mesin-mesin minuman	7%
13	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang beverage	Beverage 1. Pengertian minuman, fungsi, dan jenis minuman	1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2. Diskusi	4 x 50 Menit Tatap Muka		Ketepatan menjelaskan pengertian minuman, fungsi, dan jenis minuman	7%
14	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang bar service diantaranya peran barman dan syarat-syarat menjadi bartender	Bar Service 1. Peran Barman Syarat-syarat menjadi bartender	1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2. Diskusi	4 x 50 Menit Tatap Muka		1. Ketepatan menetapkan perna bartender 2. Ketepatan	8%

						menangani syarat-syarat bartender	
15	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan minuman campuran	Minuman Campuran 1. Pengertian minuman campuran 2. Fungsi minuman campuran	1. Kuliah Tatap Muka atau Ceramah dan Tanya jawab. 2. Diskusi	4 x 50 Menit Tatap Muka		1. Ketepatan menjelaskan pengertian minuman campuran 2. Ketepatan menjelaskan fungsi minuman campuran	8%
16	Ujian Akhir Semester (Evaluasi Dosen dan Peserta)						