



BERKAS PENYUSUNAN RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Mata Kuliah	:	Strategi Bisnis Kuliner
Kode Mata Kuliah	:	BAH4H4
SKS	:	4 SKS
Semester	:	7
Tahun Akademik	:	2016/2017



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

Mata Kuliah : Strategi Bisnis Kuliner	Kode Mata Kuliah : BAH3H3
Semester : 7	SKS : 4 SKS
Prasyarat : -	Sertifikasi : Tidak
Capaian Pembelajaran : <ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu mengetahui dan memahami konsep strategi bisnis kuliner 2. Mahasiswa mampu menerapkan strategi bisnis kuliner pada masing-masing ide bisnis 3. Mahasiswa mampu menerapkan strategi bisnis kuliner ke dalam praktek bisnis kuliner 	

Minggu ke	Kemampuan akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (materi ajar)	Metode Pembelajaran	Kriteria dan Indikator Penilaian (indikator)	Bobot
1	Mahasiswa mampu memahami konsep bisnis kuliner, visi dan misi dalam bisnis, menurunkan visi dan misi menjadi goals yang dapat dicapai	<ul style="list-style-type: none"> • Pengantar Strategi Bisnis Kuliner 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan penjelasan mengenai visi, misi dan goals bisnis kuliner 2. Ketepatan menyusun visi, misi dan goals pada masing-masing ide bisnis kuliner 	5%
2	Mahasiswa mampu memahami bagaimana memilih produk yang tepat dan dapat berkelanjutan untuk bisnis kuliner, menyusun konsep produk yang akan laris di pasaran dan dapat mengevaluasi produk yang ada di pasar.	<ul style="list-style-type: none"> • Konsep Produk 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan penjelasan bagaimana memilih produk yang tepat dan dapat berkelanjutan untuk bisnis kuliner 2. Ketepatan menyusun konsep produk yang akan laris di pasaran dan dapat mengevaluasi existing produk yang ada di pasar. 	5%
3	Mahasiswa mampu mengetahui dan memilih target pasar yang tepat, membangun posisi bisnis, membangun diferensiasi agar produk dapat bersaing dan menang di pasaran	<ul style="list-style-type: none"> • Segmen, target, posisi dan segmentasi pasar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan mengetahui dan memilih target pasar yang tepat, membangun posisi bisnis 2. Ketepatan dalam membangun diferensiasi agar produk dapat bersaing dan menang di pasaran 	5%
4	Mahasiswa mampu menentukan strategi harga yang benar untuk setiap produk, strategi menentukan komposisi harga	<ul style="list-style-type: none"> • Harga dan Tempat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan dalam menentukan strategi harga yang benar untuk setiap produk dan strategi menentukan komposisi 	5%

Minggu ke	Kemampuan akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (materi ajar)	Metode Pembelajaran	Kriteria dan Indikator Penilaian (indikator)	Bobot
	antar produk yang dimiliki, pertimbangan pemilihan lokasi usaha kuliner, membangun konsep tempat agar menarik dan sesuai dengan posisi produk yang di bangun.			harga antar produk yang dimiliki 2. Ketepatan dalam mempertimbangkan pemilihan lokasi usaha kuliner, membangun konsep tempat agar menarik dan sesuai dengan posisi produk yang di bangun.	
5	Mahasiswa mengetahui tahapan membangun merek, pentingnya membangun merek, membangun kesadaran merek, membangun asosiasi merek, persepsi kualitas dan loyalitas merek	<ul style="list-style-type: none"> Membangun Merek 	<ol style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi 	Ketepatan membangun merek dan dapat mempraktekkan langsung dalam pembuatan merek dalam bisnis kuliner	5%
6	Mahasiswa mampu mengetahui media-media yang tersedia untuk berkomunikasi dengan target market /konsumen, pertimbangan pemilihan media yang akan digunakan, karakteristik setiap media, keunggulan dan kelemahannya, Menyusun Media Plan yang sesuai/cocok dengan bisnis masing-masing	<ul style="list-style-type: none"> Promosi 	<ol style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi 	Ketepatan dalam memilih media komunikasi yang sesuai dengan bisnis kuliner yang diajukan	5%
7	Mahasiswa mampu mengulas seluruh materi yang sudah dibahas selama 6 minggu kemaren.	<ul style="list-style-type: none"> Ulasan 	<ol style="list-style-type: none"> Latihan Soal 	Ketepatan menjawab soal-soal latihan	10%
UTS					
8,9,10	Mahasiswa mampu menerapkan strategi bisnis kuliner pada masing-masing ide bisnis.	<ul style="list-style-type: none"> Penerapan Strategi Bisnis Kuliner 	<ol style="list-style-type: none"> Diskusi 	Ketepatan dalam menerapkan strategi bisnis kuliner pada masing-masing ide bisnis berupa luaran proposal bisnis	15%
11,12,13	Mahasiswa mampu mempresentasikan strategi bisnis kuliner	<ul style="list-style-type: none"> Presentasi Strategi Bisnis Kuliner 	<ol style="list-style-type: none"> Diskusi 	Kreatifitas ide dan visibilitas strategi bisnis kuliner	20%

Minggu ke	Kemampuan akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (materi ajar)	Metode Pembelajaran	Kriteria dan Indikator Penilaian (indikator)	Bobot
14	Mahasiswa mampu menerapkan strategi bisnis kuliner ke dalam praktek bisnis kuliner	<ul style="list-style-type: none"> Pameran Bisnis Kuliner 	<ol style="list-style-type: none"> Simulasi Tugas 	Kreatifitas ide dan eksekusi strategi bisnis kuliner ke dalam praktek bisnis	25%
UAS					

Referensi :

Buku Utama:

1. Kotler, Philip & Kevin L. Keller. 2012. Marketing Management, 14 th edition
2. Ima Ismara. (2003). Bahan Ajar Kewirausahaan Yogyakarta : UNY

Sistem Penilaian :

Penilaian dilakukan oleh Dosen dan Asisten

Dosen menilai secara Individu sedangkan Asisten menilai secara kelompok

Nilai Dosen (70%)

UTS	:	30%
UAS	:	30%
TUGAS	:	40%

Standar Penilaian

A	:	$80 < NSM$
AB	:	$70 < NSM \leq 80$
B	:	$65 < NSM \leq 70$
BC	:	$60 < NSM \leq 65$
C	:	$50 < NSM \leq 60$
D	:	$40 < NSM \leq 50$
E	:	$NSM < 40$



DESKRIPSI TUGAS

Mata Kuliah : Strategi Bisnis Kuliner		Kode Mata Kuliah : BAH4H4
Semester : 7		SKS : 4 SKS
Minggu ke - : 14		Tugas ke - : 1
1.	Tujuan Tugas	: Mahasiswa mampu menerapkan strategi bisnis kuliner ke dalam praktek bisnis kuliner
2.	Uraian Tugas	: Mahasiswa diminta mempraktekkan strategi bisnis kuliner ke dalam praktek bisnis yang sudah dikonsep sebelumnya
	a. Objek Garapan	: Perusahaan Baru
	b. Yang harus dikerjakan dan batasan-batasan	: Menganalisis permasalahan pada suatu perusahaan mengenai kemampuan membaca kebutuhan masa kini dan proyeksi inovasi yang dapat dilakukukan : Menganalisis kekuatan dan kelemahan dalam penerapan suatu inovasi di dalam suatu usaha
	c. Metode/cara mengerjakan, acuan yang digunakan	: Simulasi / Praktek
	d. Deskripsi luaran tugas yang dihasilkan/dikerjakan	: Dokumen usulan /ulasan inovasi / perbaikan setelah dipraktekkan
3.	Kriteria Penilaian	: Kreatifitas Ide : Eksekusi ide ke dalam praktek

**BERITA ACARA TIM PENYUSUN
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)**

Mata Kuliah : Strategi Bisnis Kuliner	Kode Mata Kuliah : BAH4H4
Semester : 7	SKS : 4 SKS

Pada hari Selasa tanggal 8 Maret telah dilakukan penyusunan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan Deskripsi Tugas untuk mata kuliah Kewirausahaan

Dasar Pertimbangan penyusunan RPS adalah:

- 1) Merujuk pada SN-DIKTI, permendikbud No.49/2014
- 2) Keputusan Rektor Universitas Telkom Nomor : KR 234/AKD04/WR1/2015

Bandung, 8 Maret 2016

Tim Penyusun :

Nama Dosen	Jabatan	Tanda tangan
1) Trisha Gilang Saraswati	Koordinator	
2)	Anggota	
3)	Anggota	
4)	Anggota	
5)	Anggota	



**BERITA ACARA REVIEWER
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)**

Mata Kuliah : Strategi Bisnis Kuliner	Kode Mata Kuliah :
Semester :	SKS :

Pada hari _____ tanggal _____ telah dilakukan penyusunan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan Deskripsi Tugas untuk mata kuliah _____

Hasil Review RPS dan Deskripsi Tugas Sebagai Berikut:

- 1) Menyetujui seluruh rancangan rencana pembelajaran semester (RPS) mata kuliah Strategi Bisnis Kuliner
- 2) Menyetujui seluruh rancangan tugas mata kuliah Strategi Bisnis Kuliner
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____

Saran Perbaikan :

- 1) Form yang digunakan mengikuti standar dari Universitas Telkom
- 2) Setiap pertemuan disarankan untuk diberikan bobot sesuai dengan standar KKNi
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____

Bandung, 11 Maret 2016

Menyetujui Ketua Kelompok Keahlian

Reviewer I

Retno Setyorini, ST.,MM

Mengetahui Ka.Prodi.....



**BERITA ACARA REVIEWER
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)**

Mata Kuliah : Strategi Bisnis Kuliner	Kode Mata Kuliah :
Semester :	SKS :

Pada hari _____ tanggal _____ telah dilakukan penyusunan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan Deskripsi Tugas untuk mata kuliah _____

Hasil Review RPS dan Deskripsi Tugas Sebagai Berikut:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____

Saran Perbaikan :

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____

Bandung, 2015

Menyetujui Ketua Kelompok Keahlian

Reviewer II

Mengetahui Ka.Prodi.....
