



DOKUMEN KURIKULUM



S1 Pendidikan Tata Boga

IDENTITAS KURIKULUM PROGRAM STUDI S1 Pendidikan Tata Boga

Nama Program Studi	: S1 Pendidikan Tata Boga
Nama Fakultas	: Fakultas Teknik
Jenjang Program Studi	: S1
Gelar Lulusan	: S.Pd.
Akreditasi Program Studi (Nasional)	: A
Akreditasi Program Studi (International)	: The Fulfillment of Condition was Confirmed

Evaluasi Kurikulum dan Tracer Study

Sejak tahun 2014 Prodi di Unesa secara bertahap telah mengembangkan dan mengimplementasikan Kurikulum Prodi berbasis KKNi dan SNPT. Pada tahun 2016, prodi S1 Pendidikan Tata Boga melaksanakan Kurikulum KKNi yang disusun sesuai dengan standar pendidikan nasional (Permenristekdikti No. 44 Tahun 2015). Pelaksanaan Kurikulum KKNi di UNESA sesuai dengan berdasarkan SK Rektor Unesa Nomor 896/UN38/HK/KR/2019, Prodi melakukan revisi kurikulum berdasarkan Pedoman Asesmen ketercapaian Capaian Pembelajaran pada Kurikulum Program Studi di Universitas negeri Surabaya. Pada tahun 2020 hingga sekarang di berlakukan kurikulum MBKM, yang di implementasikan ke Prodi selingkung UNESA berdasarkan Pedoman Pengembangan dan Implementasi Kurikulum Merdeka Belajar-Kampus Merdeka.

Evaluasi Kurikulum tahun 2020, yaitu kurikulum MBKM dilakukan dengan membandingkan capaian kinerja mutu unsur yang dievaluasi terhadap standar yang telah ditetapkan. Kesenjangan antara kinerja mutu terhadap standar menjadi bahan pertimbangan untuk melakukan modifikasi. Modifikasi dilakukan terhadap kinerja yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, atau dapat juga standar yang dimodifikasi jika kinerja telah melampauinya. Selanjutnya diputuskan apakah dilakukan perbaikan terhadap kinerja mutu atau standar, atau kinerja mutu tersebut dianggap selesai dalam proses evaluasi. Evaluasi terhadap kurikulum telah dilakukan setiap 2 tahun sekali, terakhir dilakukan pada tahun 2022, dilanjutkan dengan kegiatan restrukturisasi kurikulum dengan menghadirkan narasumber dari praktisi boga dan pendidikan. Hasil yang diperoleh adalah masukan terhadap konten atau isi materi perkuliahan agar lebih tepat dan sesuai dengan kebutuhan DU/DI.

Alumni sebagai subjek tracer study menilai bahwa sebesar 84% kurikulum yang telah dikembangkan oleh Prodi S1 Pendidikan Tata Boga telah sesuai dan erat hubungannya dengan bidang pekerjaannya sekarang. Mendiskripsikan kesesuaian bidang kerja lulusan juga menjadi salah satu yang teramat penting dalam tracer study. Secara umum keselarasan antara bidang pekerjaan alumni saat ini dengan bidang ilmu yang ditempuh ketika di bangku kuliah, hal ini sebagai salah satu indicator penting untuk melihat apakah proses perkuliahan dengan berbagai kurikulum, mata kuliah, dan pengajarannya menjadi bukti apakah selaras dengan kebutuhan dunia dunia kerja atau tidak. Juga bisa memiliki makna bahwa para alumni yang sudah atau sedang berkprah di dunia kerja apakah sudah sesuai dengan keilmuan atau kompetensinya. Hal ini menjadi penting untuk mengukur kualitas pembelajaran dengan kebutuhan di dunia kerja (link and match), sehingga penting sekali mengetahui terkait keselarasan horizontal. Secara beturut-turut pada tahun 2021, 2022, dan 2023 bidang pekerjaan alumni memiliki kesesuaian dengan profil Program studi dan kurikulum adalah sebesar 69%; 80,78%; dan 80%. Walaupun pada tahun 2022 kesesuaian mengalami peningkatan, namun nyatanya nilai kesesuaian masih belum sempurna. Hal ini diduga karena para alumni telah mengalami perkembangan teknologi terkait materi yang yang selama ini diajarkan, sehingga perlu adanya perbaikan serta penyesuaian dengan perkembangan ilmu yang selama ini terjadi. Perlu menambahkan mata kuliah baru pada kurikulum PS S1 Pendidikan Tata Boga FT Unesa sesuai dengan kurikulum di SMK dan industri, seperti gastronomi molekuler, pengelolaan IT bisnis kuliner, analisis sensori, dan lain sebagainya.

Terkait dengan aspek pembelajaran, aspek tersebut menjadi salah satu feedback yang penting bagi kemajuan dan peningkatan kualitas pembelajaran S1 Pendidikan Tata Boga. Aspek pembelajaran yang dimaksud adalah 1) Perkuliahan; 2) Demonstrasi; 3) Partisipasi dalam Proyek (Riset); 4) Magang; 5) Praktikum; 6) Kerja Lapangan, dan 7) Diskusi. Berdasarkan hasil tracer study pendekatan diskusi dan magang menunjukkan respon yang positif, yaitu masing-masing berada pada poin 3,30 dan 3,00 dari skor maximum 4,00. Pada aspek praktikum dan perkuliahan terlihat paling rendah, yaitu 2,35 dan 2,25. Hal ini dapat terjadi dikarenakan alumni mengalami pembelajaran daring dikarenakan Covid 19. Sehingga pembelajaran beralih menjadi luring. Keterlibatan alumni dalam praktikum pun menjadi sangat minim, karena alumni harus belajar dirumah. Pengembangan aspek pembelajaran sangat penting untuk membekali mahasiswa dengan kompetensi-kompetensi yang nantinya diperlukan di DU/DI.

Kemampuan alumni S1 Pendidikan Tata Boga tidak hanya dinilai dari hard skill saja namun juga dinilai dari soft skill. Kedua kemampuan tersebut selayaknya terus diasah selama masa studi di perguruan tinggi. Dalam survey ini alumni diminta memberikan umpan balik atau penilaian terhadap penguasaan kompetensi yang mereka miliki. Berdasarkan hasil penelusuran dari 29 kompetensi yang dibutuhkan oleh industri, alumni memiliki lima kompetensi yang sangat unggul, yaitu 1) etika, 2) keahlian bidang studi, 3) kerjasama, 4) toleransi, dan 5) integritas, dimana kompetensi tersebut memiliki skor $\geq 4,00$ dengan skor maksimum adalah 5,00. Sedangkan kompetensi terendah adalah kemampuan bahasa inggis dengan skor 2,88. Artinya kurikulum perlu lebih mendukung mahasiswanya dalam berbahasa inggis dalam pembelajaran.

Landasan Perancangan dan Pengembangan Kurikulum

Landasan filosofis :

Bagaimana pengetahuan dikaji dan dipelajari agar mahasiswa memahami hakikat hidup dan memiliki kemampuan untuk meningkatkan kualitas hidupnya secara individu maupun di masyarakat.

Landasan sosiologis :

Mahasiswa diharapkan mampu memiliki karakter sebagai seorang pendidik dan memiliki kecakapan hidup yang bisa diaplikasikan di dalam masyarakat.

Landasan psikologis :

Pengembangan kurikulum mampu mendorong secara terus-menerus keingintahuan dan dapat memotivasi belajar sepanjang hayat

Landasan historis :

Kurikulum yang mampu memfasilitasi peserta didik belajar sesuai zamannya.

Landasan Yuridis:

- UU RI nomor 14 tahun 2005 tentang guru dan dosen
- UU RI nomor 12 tahun 2012 tentang pendidikan tinggi
- Peraturan Presiden RI nomor 8 tahun 2012 tentang kerangka kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI)
- Permendikbud RI Nomor 73 tahun 2013 tentang penerapan kknii bidang perguruan tinggi
- Permenristekdikti nomor 62 tahun 2016 tentang sistem penjaminan mutu pendidikan tinggi
- Permendikbud RI nomor 3 tahun 2020 tentang standar nasional pendidikan tinggi
- Permendikbud RI Nomor 5 tahun 2020 tentang akreditasi program studi dan perguruan tinggi
- Permendikbud RI nomor 22 tahun 2020 tentang rencana strategis Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Rumusan Visi, Misi, Tujuan, dan Nilai Dasar

Visi Program Studi

- Program studi yang tangguh, adaptif, kolaboratif, dan inovatif dalam bidang pendidikan tata boga berorientasi kewirausahaan berbasis pengembangan bahan pangan lokal yang memiliki keunggulan di tingkat nasional dan global.

Misi Program Studi

- Menyelenggarakan pendidikan berkualitas dalam bidang tata boga yang menghasilkan lulusan berjiwa wirausaha, adaptif terhadap teknologi, dan kompeten dalam mengembangkan potensi pangan lokal.
- Mengembangkan penelitian inovatif dan kolaboratif di bidang kuliner yang berorientasi pada peningkatan nilai tambah bahan pangan lokal serta pemecahan masalah pendidikan tata boga.
- Melaksanakan pengabdian kepada masyarakat melalui penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) yang berfokus pada pemberdayaan ekonomi keluarga berbasis pangan lokal dan peningkatan kualitas pendidikan tata boga.
- Membangun kerjasama strategis dengan mitra nasional dan internasional untuk mendukung pengembangan kurikulum, riset, dan rekognisi global prodi.
- Menyelenggarakan tata kelola prodi yang tangguh (resilien) dan akuntabel dalam memfasilitasi pengembangan minat dan bakat mahasiswa di bidang kuliner.

Tujuan Program Studi

- Menghasilkan Sarjana Pendidikan Tata Boga yang cerdas, berkarakter tangguh, dan kompeten sebagai pendidik maupun wirausahawan yang mampu mengkreasi potensi bahan pangan lokal sesuai standar industri.
- Menghasilkan Sarjana Pendidikan Tata Boga yang cerdas, berkarakter tangguh, dan kompeten sebagai pendidik maupun wirausahawan yang mampu mengkreasi potensi bahan pangan lokal sesuai standar industri.
- Mewujudkan peran program studi sebagai lembaga rujukan dalam penerapan IPTEKS dan Teknologi Tepat Guna (TTG) untuk meningkatkan kualitas pendidikan tata boga di sekolah (SMK) serta kesejahteraan keluarga melalui pemberdayaan ekonomi berbasis pangan lokal.
- Terwujudnya jejaring kerjasama strategis di tingkat nasional dan internasional yang berdampak pada peningkatan kualitas kurikulum, pertukaran keilmuan, dan rekognisi global program studi.
- Terwujudnya tata kelola program studi yang akuntabel, transparan, dan berorientasi pelayanan prima untuk mendukung pengembangan prestasi mahasiswa dan atmosfer akademik yang kondusif.

Nilai Dasar

- Keprofesionalan (Mempersiapkan lulusan yang profesional di bidang pendidikan dan keterampilan tata boga, berorientasi pada pengembangan kompetensi pedagogik dan keterampilan kuliner).
- Keahlian dalam bidang tata boga/kuliner (memiliki pengetahuan dan keterampilan teknis tata boga).
- Pendidikan dan pedagogik (kemampuan mengajar di bidang tata boga, menyusun perangkat pembelajaran dan mengelola pembelajaran secara efektif).
- Kreatif dan inovatif.
- Memiliki etika dan moral.
- Memiliki jiwa wirausaha.

Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

No	Kategori	Kode	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)
1		CPL 1.A	Mampu menunjukkan nilai-nilai agama, kebangsaan dan budaya nasional, serta etika akademik dalam melaksanakan tugasnya
		CPL 1.B	Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan
		CPL 1.C	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan
		CPL 1.D	Mengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi.
		CPL 1.E	Mampu mengkreasi karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan
		CPL 1.F	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga
		CPL 1.G	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang pedagogi

	CPL 1.H	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga
	CPL 1.I	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga

Syarat kompetensi dan/atau kualifikasi calon mahasiswa

Syarat kompetensi dan/atau kualifikasi calon mahasiswa

1. Warga Negara Indonesia (WNI) yang memiliki Nomor Induk Kependudukan (NIK) dan warga negara asing yang memiliki passport.
2. Siswa SMA/MA/SMK/ sederajat calon lulusantiga tahun terakhir dengan umur maksimal 25 tahun per tanggal seleksi.
3. Memiliki prestasi akademik dan memenuhi persyaratan yang ditentukan oleh Unesa;
4. memiliki NISN dan terdaftar di PDSS

Penetapan Bahan Kajian

Sarjana Pendidikan Tata Boga merupakan pendidikan multidisiplin sehingga memiliki berbagai rumpun ilmu. PLO yang dianalisis ditemukan di setiap mata kuliah yang telah disusun berdasarkan rumpun keilmuan. Rumpun keilmuan yang ada di Program Studi Sarjana Pendidikan Kuliner adalah 1) pendidikan; 2) ilmu pengetahuan; 3) sosial dan humaniora; 4) manajemen bisnis dan pengolahan di bidang kuliner; 5) dan pengolahan makanan. Rumpun ilmu pendidikan merupakan kumpulan mata pelajaran pendidikan, seperti Dasar-Dasar Pendidikan, Kajian Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan, Strategi Pembelajaran dan lain-lain. Klaster IPA terdiri dari mata kuliah berbasis MIPA seperti Matematika Terapan, Anatomi Fisiologis, Kimia Terapan dan lain-lain. Klaster Ilmu Sosial dan Humaniora terdiri dari mata kuliah Home Economic, ISBD, Community Service Program, dan lain-lain. Selain itu, Kurikulum S1 Pendidikan Kuliner juga terdiri dari rumpun ilmu Pengolahan Makanan yang memberikan banyak keterampilan dalam mengolah makanan, mulai dari persiapan, pengolahan, hingga penyajian dan pengemasan makanan, seperti Mata Kuliah Pengolahan Makanan Oriental, Pengolahan Makanan Kontinental, Bakery and Pastry dan lain-lain. Selain itu juga terdapat rumpun Manajemen dan Manajemen Bisnis di bidang kuliner yang membekali mahasiswa sebagai wirausahawan seperti mata kuliah Manajemen Bisnis Makanan, Food Service Marketing, Pendidikan Konsumen dan lain-lain. Kelompok pengetahuan dan kursus dapat dilihat di halaman <https://pendidikan-kuliner.ft.unesa.ac.id/page/rekapitulasi-plo-rumpun-ilmu>.

Pembentukan Mata Kuliah (MK) dan Penentuan Bobot sks

Profil lulusan Sarjana Pendidikan Tata Boga terutama untuk menjadi Akademisi; Selain itu, lulusan juga dapat menjadi praktisi di industri makanan atau pengelola dan/ menjadi pengusaha di bidang kuliner. Berdasarkan profil tersebut, Education Outcome Program (PEO) dapat disusun sebagai berikut:

1. Penguasaan dan penerapan kompetensi pedagogik, profesional, kepribadian, dan sosial dalam ilmu pengetahuan dan teknologi Pendidikan Kuliner yang bercirikan kearifan lokal (pengajaran).
2. Menguasai metode ilmiah pemecahan masalah ilmu pendidikan dan penerapan keterampilan kuliner (knowledge and understanding).
3. Memiliki keterampilan dalam menerapkan pengetahuan pendidikan kuliner secara formal dan non formal sepanjang hidup dengan mengedepankan kearifan lokal.
4. Memiliki kemampuan mentransfer pengetahuan dan keterampilan kuliner (transferable skills).

Selanjutnya, PEO dipecah menjadi beberapa Learning Outcome Programs (PLO) yang terdiri dari pengetahuan, keterampilan umum, keterampilan khusus, dan sikap. PLO telah dirumuskan sebagai berikut:

PLO ke-1	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang pedagogi (Knowledge)
PLO ke-2	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang manajemen kuliner (Knowledge)
PLO ke-3	Mampu menerapkan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang mendukung bidang pendidikan kuliner (General skill)
PLO ke-4	Mampu menerapkan keterampilan berpikir ilmiah dan inovatif dalam bidang manajemen pendidikan dan kuliner dengan mengedepankan kearifan lokal (General skill)
PLO ke-5	Mampu merancang dan mengimplementasikan instrumen pengajaran kuliner berbasis ilmu pengetahuan dan teknologi (Specific skill)
PLO ke-6	Mampu menciptakan produk baru di bidang pengelolaan kuliner berbasis kearifan lokal dengan jiwa entrepreneur minded (Specific skill)
PLO ke-7	Mampu merancang, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang Pendidikan Kuliner (Specific skill)
PLO ke-8	Mampu mewujudkan karakter etis berdasarkan norma yang berlaku, berpikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur, dan penuh tanggung jawab, serta kuat dalam bidang pendidikan kuliner (Attitude)

PEO dan PLO disajikan di website Program Studi bersama <https://pendidikan-kuliner.ft.unesa.ac.id/page/tujuan-program-education-objectivepeo> dan <https://pendidikan-kuliner.ft.unesa.ac.id/page/capaian-pembelajaran-lulusan-program-studi-program-learning-outcomeplo>. PLO disusun secara khusus berdasarkan kebutuhan dan kualifikasi DU/DI, sekolah sebagai pengguna lulusan atau industri kuliner seperti hotel dan restoran. Kebutuhan stakeholder berasal dari tracer data untuk alumni/tracer study yang telah dilakukan dari tahun 2017-2022. Laporan tracer study dapat dilihat pada laman <https://pendidikan-kuliner.ft.unesa.ac.id/page/tracer-study>.

Mata kuliah wajib pada program Sarjana Pendidikan Kuliner adalah 55 mata kuliah atau setara dengan 144 sks, dimana mata kuliah tersebut dibagi menjadi 8 sks (12,72 ECTS) Mata Kuliah Wajib Umum (MKWU), 25 SKS (39,75 ECTS) Mata Kuliah Wajib Institusi (MKWI), 18 sks (28,62 ECTS) Mata Kuliah Keterampilan Berkarya (MKKB), 2 SKS (3,18 ECTS) Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MKPK), 5 SKS (7,95 ECTS) Mata Kuliah Keterampilan Dasar (MKDK), dan 86 sks (136,74 ECTS) untuk Mata Kuliah IPA dan Keterampilan (MKKK). Mata kuliah yang dibagikan maksimal 24 sks untuk setiap semester.

Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang diterapkan di dalam Prodi Pendidikan Tata Boga secara keseluruhan mengacu kepada model dan metode pembelajaran berbasis kepada mahasiswa. Penentuan jenis metode pembelajaran diserahkan kepada masing-masing pengampu mata kuliah dengan mempertimbangkan karakteristik setiap mata kuliah baik dari sisi tujuan atau capaian belajar mahasiswa dan materinya. Adapun metode pembelajaran yang umumnya diterapkan adalah : 1) Case Study atau pembelajaran berbasis masalah, 2) Project Based Learning atau pembelajaran berbasis proyek, dan khususnya untuk tata boga juga menggunakan pembelajaran berbasis produk.

Modalitas Pembelajaran

Karakteristik pembelajaran pada Prodi Pendidikan Tata Boga adalah pembelajaran visual, auditori, dan sebagian besar adalah pembelajaran yang bersifat kinestetik, karena terkait dengan keterampilan kebogaan (bidang kuliner) yang harus dikuasai oleh mahasiswa.

Penilaian hasil belajar

Hasil penilaian pembelajaran untuk setiap mata kuliah berbasis OBE (Outcome Based Education). Pendekatan penilaian berfokus pada pencapaian hasil belajar yang telah ditetapkan di awal pada setiap pertemuan (prosentase).

Rencana Implementasi Hak Belajar di Luar Prodi

Sesuai dengan Kurikulum Merdeka Kampus Merdeka, maka Mahasiswa berhak belajar 3 Semester di Luar Program Studi dan Universitas memberikan hak kepada mahasiswa untuk mengambil sks di luar universitas 2 semester (40 sks) .

Tata cara penerimaan mahasiswa pada berbagai tahapan kurikulum

Tata cara penerimaan mahasiswa pada berbagai tahapan kurikulum

1. Seleksi masuk Unesa dapat dilakukan dalam dua jalur, yaitu jalur Nasional dan Jalur Mandiri.
2. Universitas menetapkan daya tampung untuk setiap jalur.
3. Jalur Nasional SNBP, Penentuan kelulusan didasarkan pada prestasi; jalur Nasional SNBT, penentuan kelulusan didasarkan pada nilai UTBK; Jalur Mandiri , penentuan kelulusan didasarkan pada karakteristik tes
4. Jumlah Maksimal yang diterima pada masing-masing jalur sesuai dengan daya tampung yang sudah ditetapkan oleh Rektor
5. Mahasiswa yang diterima, ditetapkan oleh rektor

Manajemen dan Mekanisme Pelaksanaan Kurikulum

Kurikulum Pendidikan Tata Boga disusun berdasarkan Keputusan Presiden 2012 angka 8 yang mengatur Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia dan Undang-Undang Pendidikan Tinggi 2012 Nomor 12, pasal 29 ayat (1), (2), dan (3) sebagai acuan penetapan standar kurikulum program studi Indonesia. Universitas Negeri Surabaya menerbitkan SK Rektor No.466/UN/38/HK/WT/2016 tentang Naskah Akademik Pengembangan Kurikulum Program Studi. Panduan Kurikulum 2018 Dikti digunakan oleh Program Studi sebagai acuan pengembangan sarjana pada level 6 dengan 144 sks minimum dan pendamping kegiatan informal tambahan. Distribusi bobot mata pelajaran dalam pendidikan fesyen, kuliner, dan tata rias menggunakan istilah satuan kredit semester. Berdasarkan peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan no. 3 tahun 2020 pasal 19, dijelaskan bahwa 1 sks setara dengan 3 jam pembelajaran atau 170 menit per minggu. 170 menit tersebut dibagi menjadi 50 menit pertemuan tatap muka, 60 menit pembelajaran terstruktur, dan 60 menit pembelajaran mandiri. Batas kredit unit pada mahasiswa Program Sarjana Pendidikan Fesyen, Kuliner, dan Tata Rias harus menyelesaikan minimal 144 CU, yaitu 6.521,92 jam kerja atau 229 ECTS yang didistribusikan dalam 8 semester reguler.

DESKRIPSI MATAKULIAH PROGRAM STUDI S1 Pendidikan Tata Boga

8321103009 Dasar Boga

Dosen :LUCIA TRI PANGESTHI
SRI HANDAJANI
FEBRIANI LUKITASARI
NURUL FARIKHATIR RIZKIYAH
Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mampu menjelaskan konsep dasar makanan
- Mampu menjelaskan dan menerapkan standar performance grooming
- Mampu menganalisis persiapan alat dan bahan dalam pengelolaan dasar makanan
- Mampu menganalisis jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan
- Mampu membuat berbagai jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan
- Mampu menganalisis jenis-jenis stock berdasarkan bahan dasar yang digunakan dan fungsi dalam suatu hidangan
- Mampu membuat jenis-jenis stock berdasarkan bahan dasar yang digunakan dan fungsi dalam suatu hidangan
- Ujian Tengah Semester (UTS)
- Mampu membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan
- Mampu membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan
- Mampu membedakan jenis-jenis hidangan telur dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk breakfast
- Mampu membuat jenis-jenis hidangan telur dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk breakfast
- Mampu memahami dan menganalisis jenis bumbu-bumbu dasar (putih, merah, kuning, orange dan hitam) dalam hidangan makanan
- Mampu memahami dan menganalisis berbagai macam jenis teknik pengolahan makanan (Moist heat dan Dry Heat) dalam proses pengolahan dan penyajian makanan
- Mampu membuat berbagai macam jenis hidangan sehari-sehari yang terdiri dari (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani, dan sayuran) dengan menerapkan teknik pengolahan makanan (Moist heat dan Dry Heat) dan jenis bumbu-bumbu dasar dalam proses pengolahan dan penyajian makanan
- Ujian Akhir Semester (UAS)

Deskripsi Matakuliah

Pada mata kuliah ini mahasiswa mempelajari tentang pemahaman dan penguasaan terkait dengan dasar-dasar pengelolaan makanan. Pembahasan meliputi konsep dasar tentang makanan, hubungan makanan dengan kehidupan manusia, standar performance grooming, persiapan bahan dan alat, perlakuan awal pada bahan makanan meliputi (jenis-jenis potongan sayuran, ikan, ayam, pembuatan kaldu, sauce dasar panas dan sauce dasar dingin, olahan telur untuk hidangan breakfast, bumbu-bumbu dasar dan teknik penerapan memasak) pada industri jasa boga. Bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa diskusi kelompok dan case study.

Referensi Utama

- Kristiastuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2011. Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga. Surabaya: Unesa University Press.
- Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking. Singapore: Federal Publishing.
- Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987. Foundation of Food Preparation. New York: Macmillan Pub Co.
- Soedarmo, Poerwo. 1991. Ilmu Gizi. Jakarta: Dian Rakyat.
- Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America
- The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.

8321102024 Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Dosen :LUTHFIYAH NURLAELA
AULIA BAYU YUSHILA
HIDAYATUN MUYASYAROH
Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mampu memanfaatkan IPTEKS dalam bidang IKK, dan mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dalam penyelesaian masalah
- Menguasai konsep teoritis bidang IKK secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
- Mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi dalam bidang IKK; Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah ini berisikan materi Konsep Dasar IKK dan Memahami PKK, Konsep dan Teori Keluarga, Manajemen Sumber Daya Keluarga Sebagai Suatu Sistem, Manajemen Rumah Tangga, Komunikasi dalam Keluarga, Perkembangan Kehidupan Keluarga, Pengasuhan dalam Keluarga, Peran Gender dalam Keluarga, Kesehatan reproduksi remaja, Kesehatan Mental Anak dan Remaja, Konsep Dasar dan Indikator Kesejahteraan Keluarga, dan Metode Riset Dalam Keluarga. Matakuliah ini dilaksanakan dengan menggunakan metode case study yang relevan dengan pembahasan. Penilaian dalam perkuliahan ini menggunakan partisipatif, penugasan dan tes.

Referensi Utama

- Nurlaela, Luthiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa
- Puspitawati, Herien. Edisi Revisi. 2017. Gender dan Keluarga. Bogor: IPB Press.
- Puspitawati, Herien. 2013. Pengantar Studi Keluarga. Bogor: IPB Press.
- Philips Velma, Home Economics Careers For You. New York. : Harper & Row Pub. Inc.
- Herien Puspitawati. 2024. Peran Gender Dalam Mewujudkan Kesejahteraan Keluarga Indonesia. Bogor: IPB Press
- Risydah Fadilah. 2022. KESEHATAN MENTAL ANAK & REMAJA Berbagai Permasalahan Yang Terjadi. Medan: Universitas Medan Area Press
- Nessi Meilan, Maryanah, dan Willa Follona. 2019. Kesehatan Reproduksi Remaja: Implementasi PKPR dalam Teman Sebaya. Malang: Wineka Media
- Wardah Nuronyah. 2023. Wardah Nuronyah. Cirebon: Zenius Publisher
- Hafied Cangara. 2023. KOMUNIKASI KELUARGA. Jakarta: Prenada Media Group

Referensi Pendukung

- Philippa Perry. 2019. The Book You Wish Your Parents Had Read (and Your Children Will be Glad That You Did). UK: Penguin Random House UK
- Kustiah Sunarty. 2015. Pola Asuh Orang Tua dan Kemandirian Anak. Makasar: Edukasi Mitra Grafika

8321102088 Kimia Pangan

Dosen :DIWYACITTA ANTYA PUTRI
RAIDA AMELIA IFADAH
RATNA PALUPI NURFATIMAH
Diyacitta Antya Putri, S.TP., M.Sc., M.P.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Menguasai konsep di bidang kimia pangan terkait struktur, sifat, komposisi dan perubahan kimia dan biokimia yang terjadi selama pengolahan hingga penyimpanan.
- Memahami reaksi kimia utama yang membatasi umur simpan makanan.
- Mampu mengaplikasikan pengetahuan di bidang kimia pangan yang diperoleh, serta mempunyai inisiatif dalam mengedukasi masyarakat di bidang pangan.

Deskripsi Matakuliah

Pengkajian dan pemahaman tentang senyawa-senyawa kimia pangan di bidang Tata Boga yang meliputi pemecahan masalah praktis dan meningkatkan pemahaman tentang analisis bahan makanan, pengembangan rasa dan aroma dalam produk makanan. Pembelajaran dilaksanakan dengan metode diskusi, presentasi dan latihan pemecahan contoh problem. Beberapa komponen yang mungkin dicakup dalam mata kuliah ini adalah; Kimia dasar, komposisi kimia dan biokimia bahan makanan, reaksi kimia dalam memasak, dan analisis kimia dalam tata boga.

Referensi Utama

- F.G.Winarno. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia,Jakarta
- Ponis Tarigan. 1996. Kimia Organik Bahan Makanan. Bandung: Alumni
- Riswiyanto. 2002. Kimia Organik. Jakarta: Erlangga.
- Yusnita, M. 2020. Asam, Basa, dan Garam di Lingkungan Kita. Alprin.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia pangan komponen makro. Bumi aksara.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (Eds.). 2007) Fennema's food chemistry. CRC press.
- Winarno, F. G., & Winarno, S. A. A. (2017). Gastronomi molekuler. Gramedia Pustaka Utama.
- Coultate, T. (2023). Food: the chemistry of its components. Royal Society of Chemistry.

Referensi Pendukung

- Pin, C. H., Daniel, N., Mos, S., Serudin, M., Meng, T. A., Hossen, H. M., & Rahman, Z. A. Gastronomi molekuler: Teknik sferifikasi dalam pembangunan produk makanan.

8321102181 Matematika Kuliner

Dosen :AULIA BAYU YUSHILA
AJI FAJAR RAMADHANI
RENDRA LEBDOYONO
Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mampu membahas konsep matematika dasar, menganalisis dan mengonversi satuan ukuran yang umum digunakan pada industri kuliner serta menerapkan prosedur pengukuran volume dan berat berdasarkan jenis bahan.
- Mampu menerapkan dan menganalisis konsep yield percent, as purchased quantity, edible portion quantity dan mengonversi resep.
- Mampu menghitung dan menganalisis biaya per porsi, biaya produksi, menetapkan margin keuntungan dan harga jual produk.

Deskripsi Matakuliah

Matematika Kuliner merupakan mata kuliah yang mengintegrasikan prinsip-prinsip matematika dengan aplikasi praktis dalam bidang kuliner. Mata kuliah ini membekali mahasiswa dengan kemampuan untuk melakukan perhitungan akurat dalam berbagai aspek pengolahan makanan, termasuk konversi satuan, penyesuaian resep, pengendalian biaya, dan analisis nutrisi. Ruang lingkup mencakup sistem pengukuran, proporsi dan rasio, persentase, aljabar dasar untuk skala resep. Tujuannya adalah mengembangkan kompetensi mahasiswa dalam menerapkan matematika untuk efisiensi produksi, konsistensi rasa, dan keberlanjutan operasional dalam dunia kuliner.

Referensi Utama

- Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.
- Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.
- Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council
- Jones, Terri. 2007. Culinary Calculation. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.

Referensi Pendukung

- Yushila, Aulia Bayu dkk. Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Matematika Kuliner

8321103059 Pengetahuan Bahan Makanan

Dosen :ANDIKA KUNCORO WIDAGDO
HANIF NAUFAL AHMI
HIDAYATUN MUYASYAROH
Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswa mampu menjelaskan konsep, klasifikasi dan penggolongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai prinsip ilmu bahan pangan
- Mahasiswa mampu melakukan pemilihan dan pengolahan bahan pangan sesuai standar mutu dan keamanan melalui simulasi atau praktik pengolahan dasar
- Mahasiswa mampu menganalisis sifat fisik, kimia, dan sensoris berbagai bahan pangan (nabati, hewani, bumbu, lemak, minyak, gula)
- Mahasiswa mampu mengaplikasikan pengetahuan bahan makanan dalam perencanaan dan pembuatan produk melalui proyek akhir

Deskripsi Matakuliah

Pengkajian berbagai aspek ilmiah yang erat kaitannya dengan bahan makanan nabati dan hewani. Pembahasan meliputi sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan makanan pokok, lauk-pauk, buah dan sayur, susu, termasuk nilai gizinya dan reaksi-reaksi yang terjadi dalam bahan makanan sewaktu kondisinya mengalami perubahan pada proses persiapan, pengolahan, penyimpanan, dan pembusukan.

Referensi Utama

1. Tien R. Muchtadi, dkk. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta2.
2. Gaman P.M., dan Sherington. 2008. Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Terjemahan Murdijati Gardjito dkk. Yogyakarta: Gajah Mada Unipress.
3. Winarno FG. 2010. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta : Gramedia.
4. Marion, Bennion. 1980. The Science of Food. Singapore: John Wiley & Sons.
5. Purnomo A., Hari. 1985. Ilmu Pangan (Terjemahan). Jakarta: UI Press.
6. Nugraheni M. 2013. Pengetahuan bahan pangan hewani. Yogyakarta : Graha Ilmu.
7. Gisslen W. 2019. Professional cooking Ninth edition. Hoboken, New Jersey : Wiley.
8. Nugraheni M. 2016. Pengetahuan bahan pangan nabati. Yogyakarta : Plantaxia.

8321102117 Sanitasi Higiene dan K3

Dosen : LUTHFIYAH NURLAELA
AJI FAJAR RAMADHANI
RATNA PALUPI NURFATIMAH
Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Memiliki pengetahuan tentang konsep sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja (K3) dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
- Mampu merancang bahan dan peralatan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar
- Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep sanitasi hygiene dan K3 dan penerapannya pada proses produksi secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial

Deskripsi Matakuliah

Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang sanitasi dan higiene makanan serta keselamatan kerja dalam kaitannya dengan industri jasa boga. Materi mata kuliah ini meliputi: konsep sanitasi dan higiene jasa boga, kerusakan makanan, sanitasi pada tahap pengadaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi dan pelayanan, pemeliharaan dan perawatan, kesehatan dan keselamatan kerja, dan penjaminan mutu keamanan pangan (HACCP). Pembelajaran dilakukan dengan menggunakan berbagai strategi pembelajaran berupa diskusi, observasi dan menggunakan pendekatan project based learning, diskusi, tanya jawab, dan penugasan. Penilaian dilakukan dengan tugas proyek.

Referensi Utama

- Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press

Referensi Pendukung

- Marriott NG, Schilling NW, Gravani RB. 2023 Principles of Food Sanitation. Electronic ISSN 2214-7799. Switzerland : Springer Nature
- Kumar A. 2019. Fundamentals of Food Hygiene, Safety and Quality. IK International Publishing House
- Winarno FG. 2018. HACCP dan Penerapan dalam Industri Pangan. Bogor: MBrio
- Gardjito M, Hendrasty HK, Dewi A. 2022. Industri Jasa Boga. Yogyakarta: UGM Press
- Forstyle and Hayes. 2013. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc
- Hutter BM. 2011. Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited
- Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. Food Service Organization . New York : Macmillan Pub. Co.
- Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bhratara
- Jenie DSL. 1986. Sanitasi Dalam Industri Pangan . PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB
- Handajani S, Soeryanto, Keman S. 2015. The Development of Training Model Based on Theory of Planned Behavior and Willingness to Behave Higienic Practices for Food Handler at Foodcourt Baseball in Unesa Surabaya. http://insightsociety.org/ojaseit/index.php/ijaseit/article/view/564/pdf_54

8321102116 Ilmu Gizi

Dosen :RATNA PALUPI NURFATIMAH
HANIF NAUFAL AHMI
Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Memahami dasar tentang ilmu gizi
- Mampu memahami fungsi metabolisme makromolekul dalam tubuh
- Mampu memahami fungsi metabolisme mikromolekul dalam tubuh.
- Memahami tentang zat gizi lainnya
- Terampil dalam perhitungan dan perencanaan menu sesuai kebutuhan gizi individu
- Terampil dalam perhitungan dan pengaturan makanan untuk kondisi khusus

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah Ilmu Gizi memberikan pemahaman dasar tentang ilmu gizi, termasuk metabolisme makromolekul (karbohidrat, lemak, protein) dan mikromolekul (vitamin, mineral). Mahasiswa akan dilatih dalam perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi individu serta pengolahan dan penyajian makanan untuk kondisi kesehatan dan penyakit tertentu. Mata kuliah ini mengkombinasikan teori dan praktik untuk menghasilkan kompetensi dalam bidang gizi.

Referensi Utama

- Sediaoetama, AD. 2002. Ilmu Gizi. Dian Rakyat, Jakarta.
- Bahar, A. 2001. Makanan Dan Gizi. UNESA Press, Surabaya.
- Hartono, A , Kristiani. 2000. Ilmu Gizi dan Diet. Yayasan Essentia Medica, Yogyakarta.
- Moehyi, S. 1999. Pengaturan Makanan Dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Linder, MC. 1992. Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme. Universitas Indonesia Perss, Jakarta
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar IlmuGizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Almatsier, S. 2004. Penuntun Diet. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 75 tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia
- Persatuan Ahli Gizi Indoneisa, Asosiasi Dietisien Indonesia. 2020. Penuntun Diet dan Terapi Gizi. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta
- Krisbianto, O., Oktaviana, C. 2024. Ilmu Gizi Industri Pangan. deePublish, Yogyakarta

Referensi Pendukung

- U.S. Department of Agriculture (USDA) - Food and Nutrition ([usda.gov/topics/food-and-nutrition](https://www.usda.gov/topics/food-and-nutrition))
- Academy of Nutrition and Dietetics - ([eatright.org](https://www.eatright.org))

8321102136 Kue dan Minuman Indonesia

Dosen :FEBRIANI LUKITASARI
RAIDA AMELIA IFADAH
Raida Amelia Ifadah, S.TP., M.P.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswa mampu memahami komponen dan alat kue dan minuman Indonesia
- Mahasiswa mampu memahami berbagai macam kue dan minuman dari berbagai daerah di Indonesia
- Mahasiswa mampu membuat kue (basah dan kering) dan minuman (panas dan dingin) dari berbagai provinsi yang ada di Indonesia
- Mahasiswa mampu membuat kue (basah dan kering) dan minuman (panas dan dingin) dari Provinsi Jawa Timur secara spesifik
- Mahasiswa mampu membuat kue Inovasi berbahan dasar lokal (diversifikasi pangan lokal)

Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep kue dan minuman Indonesia, peralatan, macam-macam adonan, teknik pembuatan adonan dan kemasan untuk kue dan minuman. Penyusunan perencanaan, mengelola produksi kue dan minuman dari berbagai adonan serta penyusunan laporan praktek kue dan minuman Indonesia. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan model pembelajaran langsung dan kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk tanya jawab, diskusi kelompok dan refleksi serta praktek mandiri di dapur dilakukan tiap individu.

Referensi Utama

- Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan . Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB
- Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.
- Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.
- Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama.
- Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Depdikbud
- Suyitno dan Kamarijani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan . Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Yetti Herayati. 1986. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Depdikbud
- U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djembatan
- Winarno, FG. 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

8321102131 **Kurikulum Sekolah**
Dosen :MAUREN GITA MIRANTI
ISA ANSORI
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Menjelaskan konsep dasar kurikulum, prinsip-prinsip pengembangannya, serta kerangka kebijakan nasional terkait SMK, dan menguraikan struktur dan komponen kurikulum SMK bidang kuliner
- Menunjukkan sikap bertanggung jawab, etis, dan profesional dalam menganalisis serta merancang kurikulum SMK yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja dan perkembangan teknologi.
- Menggunakan perangkat dan dokumen kurikulum secara sistematis (CP, TP, ATP, modul ajar) dan menyusun rancangan kurikulum SMK berbasis kompetensi dan kebutuhan lokal/global
- Mengembangkan dokumen kurikulum program keahlian tertentu secara lengkap, mulai dari analisis kebutuhan hingga penilaian hasil belajar.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini membahas konsep, prinsip, dan penerapan kurikulum dalam konteks pendidikan tata boga di sekolah. Mahasiswa akan mempelajari dasar-dasar pengembangan kurikulum, analisis kebutuhan peserta didik, dan implementasi kurikulum berbasis kompetensi sesuai dengan standar nasional pendidikan. Strategi Pembelajaran yang diterapkan adalah: (1) Ceramah interaktif dan diskusi; (2) Studi kasus kurikulum pada sekolah menengah kejuruan (SMK) tata boga; dan (3) Simulasi penyusunan perangkat pembelajaran (silabus, RPP, bahan ajar) berbasis MBKM.

Referensi Utama

- Direktorat Pembinaan SMP Depdiknas. 2009. Perkembangan Kurikulum SMP. Struktur Program, Proses Pembelajaran, dan Sistem Penilaian Sejak Jaman Penjajahan sampai dengan Era Reformasi . Jakarta: Direktorat Pembinaan SMP Depdiknas.
- Flick LB, Lederman NG. 2006. Scientific Inquiry and Nature of Science: Implications for Teaching, Learning, and Teacher Education . Dordrecht Netherland: Springer.
- Goos, M., Stillman, G., Vale, C. 2007. Teaching Secondary School Mathematics Reasearch and Practice for the 21st Century . Australia: Allen & Unwin.
- Kemendikbud. 2013. Pengembangan Kurikulum 2013 . Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Mendikbud. 2019. Surat Edaran Nomor 14 Tahun 2019 tentang Penyederhanaan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran . Jakarta: Kemendikbud RI.
- Savedra, Anna Rosefsky and Opfer, Darlem V. 2012. Teaching and Learning 21st Century Skills, Lesson from The Learning Sciences . Hongkong: Asia Society, Partnership for Global Learning.
- Yee, Lee Peng. 2006. Teaching Secondary School Mathematics a Resource Book . McGraw-Hi
- Dokumen terkait kurikulum yang berlaku: a. Peraturan Pemerintah No 32 tahun 2013 tentang perubahan peraturan pemerintah no 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan b. Permediknas RI Nomor 22 tahun 2006 tentang Standar Isi c. Permediknas RI Nomor 23 tahun 2006 tentang Standar Kompetensi Lulusan d. Permediknas RI Nomor 41 tahun 2007 tentang Standar Proses e. Permediknas RI Nomor 20 tahun 2007 tentang Standar Penilaian f. Permendikbud RI Nomor 54 Tahun 2013 tentang Standar Kompetensi Lulusan Pendidikan Dasar dan Menengah. g. Permendikbud RI Nomor 64 Tahun 2013 tentang Standar Isi Pendidikan Dasar dan Menengah h. Permendikbud RI Nomor 65 Tahun 2013 tentang Standar Proses Pendidikan Dasar dan Menengah i. Permendikbud RI Nomor 66 Tahun 2013 tentang Standar Penilaian Pendidikan Dasar dan Menengah j. Permendikbud RI Nomor 68 Tahun 2013 tentang Kerangka Dasar dan Struktur Kurikulum Sekolah Menengah Pertama/Madrasah Tsanawiyah k. Permendikbud RI No. 81A Tahun 2013 tentang Implementasi Kurikulum Buku Guru dan Buku Siswa sesuai kurikulum yang berlaku Buku-buku IPA untuk SMP/MTs, SMA/MA, dan SMK.

8321103203 Makanan Western

Dosen :LUCIA TRI PANGESTHI
ANDIKA KUNCORO WIDAGDO
Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Memiliki pengetahuan tentang konsep pola menu Western (appetizer, main course dan dessert) yang berorientasi pada hidangan populer di industri jasa boga dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar
- Mampu merancang bahan dan peralatan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk masakan western populer sesuai standar resep yang berorientasi pada standar operasional prosedur industri jasa boga, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar
- Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep makanan western dan penerapannya pada proses produksi menu western populer di industri jasa boga secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial

Deskripsi Matakuliah

Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang konsep makanan western dan penerapannya pada menu western populer di industri jasa boga. Orientasi materi meliputi: konsep dasar makanan western, pola menu makanan western, sauce sebagai pelengkap makanan western, karakteristik hidangan dalam pola menu makanan western populer (appetizer, main course, dessert) di industri jasa boga dan manajemen dapur makanan western di industri jasa boga. Pembelajaran dilakukan dengan menggunakan berbagai strategi pembelajaran berupa kuliah, diskusi, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai model pembelajaran berupa pembelajaran berbasis Project Based Learning (PjBl)

Referensi Utama

- Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons

Referensi Pendukung

- Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong
- James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing
- Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons
- Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons
- Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.
- Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co

8321102139 Manajemen Dapur

Dosen :MAUREN GITA MIRANTI
AULIA BAYU YUSHILA
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Menjelaskan konsep dasar manajemen dapur, termasuk dapur ergonomi, fungsi dapur, struktur organisasi dapur, peran dapur, macam-macam dapur dalam konteks industri jasa makanan
- Menganalisis kebutuhan sumber daya dapur seperti , peralatan logam dan non-logam, PEFA, inventory bahan dna alat, kebutuhan panas, listrik dan gas dan tata letak ruang secara efisien dan higienis
- Menunjukkan sikap profesionalisme, disiplin, tanggung jawab, dan kepemimpinan dalam operasional dapur
- Mengelola dapur secara profesional, mencakup perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan kegiatan operasional dapu

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah ini terdiri dari konsep dasar tentang dapur komersial dan peralatan produksi pada usaha jasa boga, meliputi konsep dasar, perencanaan dapur profesional, tata letak (*layout* dapur), sumber panas, peralatan produksi, dan material; mengimplementasikan akumulasi kemampuan dalam memproduksi makanan, melakukan asesmen, dan analisis.

Referensi Utama

- Anonimus. 1980. Mengenal Barang . Jakarta: Kantor Pusat DJBC
- Beumer, BJM. 1980. Pengetahuan Bahan . Jakarta: Bharata karya Aksara.
- Birchfield, John C. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities . Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science . New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South
- Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Willey & Sons.
- Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey & Sons
- Trotter, Charlie; Wareing, Marcus; Hill, Shaun; Hall, Lyn. Knife In The Kitchen . New York: 375 Hudson Street, New York, 10014

8321103113 Seni Kuliner

Dosen :SRI HANDAJANI
FEBRIANI LUKITASARI
Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswa mampu menganalisis konsep dasar seni kuliner, prinsip dan unsur desain serta implementasinya sesuai dengan industri kuliner
- Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep merangkai bunga sesuai dengan kebutuhan industri kuliner
- Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep merangkai bucket snack sesuai dengan kebutuhan industri kuliner
- Mampu menganalisis dan menerapkan konsep garnish dan food plating
- Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep mengukir buah sesuai dengan kebutuhan industri kuliner
- Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep jelly art sesuai dengan kebutuhan industri kuliner
- Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep wadah lipatan daun untuk hantaran sesuai dengan kebutuhan industri kuliner
- Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep food model dari clay sesuai dengan kebutuhan industri kuliner
- Mahasiswa mampu membuat final project sesuai dengan pembagian tema yang diberikan sesuai dengan kebutuhan industri kuliner

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari konsep dasar seni kuliner, unsur dan prinsip desain serta implementasinya pada seni dekorasi boga yakni dekorasi merangkai bunga, membuat garnish, menghias makanan (plating), mengukir buah (fruits carving), membuat macam-macam lipatan daun untuk hantaran, merangkai bucket snack, jelly art, dan food model dari clay.

Referensi Utama

- Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain. Jakarta : Depdikbud
- Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellfleet Press
- Allen, D. (2018). The Art of Plating: Techniques and Inspirations from the World's Best Chefs. Harper Design.
- Brown, A. (2019). Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals. Firefly Books.
- Ciletti, E. (2016). Design Fundamentals for the Culinary Arts. Bloomsbury Publishing.
- Gisslen, W. (2021). Professional Cooking (10th ed.). Wiley.
- Huber, B. (2020). The Art of Garnishing: Techniques & Presentation Ideas for Elevating Your Meals. Chronicle Books.
- Meilach, D. Z. (2019). Fruit and Vegetable Carving: Mastering the Art of Decorative Garnishing. Fox Chapel Publishing.
- Peterson, J. (2017). The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers. Schiffer Publishing.
- Riley, H. (2018). Floral Arrangements for Culinary Arts: A Guide to Edible Bouquets and Garnishing Techniques. Creative Press.
- Smith, K. (2022). Food Styling and Photography: Creating Stunning Visual Presentations. Rockport Publishers.
- Yamamoto, T. (2021). Food Model Art: Creating Realistic Culinary Displays with Clay and Resin. Japan Art Publishing.

8321102129 Teori Belajar

Dosen JOKO

LUTHFIYAH NURLAELA
NUGRAHANI ASTUTI
ISA ANSORI
Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Menunjukkan sikap bertanggung-jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
- Mampu menerapkan dan memecahkan masalah sederhana di pedagogik tata boga, meliputi perencanaan pembelajaran, pengembangan perangkat pembelajaran, evaluasi dan media pembelajaran berbasis IPTEKS
- Terampil merancang, melaksanakan penelitian, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian Pendidikan tata boga dengan hasil inovasi teknologi terapan ilmu bo
- Terampil merancang dan menerapkan perencanaan pembelajaran, perangkat pembelajaran, evaluasi dan media pembelajaran di sekolah dengan mengedepankan kearifan lokal dan budaya daerah

Deskripsi Matakuliah

Mengkaji tentang hakekat belajar dan pembelajaran sesuai dengan teori-teori behavioristik, kognitivistik, konstruktivistik, humanistik/sosial, teori gestalt, teori Quantum, Brain base theory, multiple intellegency, maupun teori belajar siberetik, Perkuliahan dilaksanakan dengan sistem sinkron dan asinkron serta analisis penugasan mengaji referensi dari berbagai sumber, presentasi dan diskusi, tugas proyek, dan refleksi berdasarkan karakter Iman, cerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh (Idaman Jelita) untuk pembelajaran tata boga

Referensi Utama

- TEORI-TEORI BELAJAR DALAM PENDIDIKAN. (2020). (n.p.): EDU PUBLISHER.
- TEORI BELAJAR & PEMBELAJARAN. (2021). (n.p.): Literasi Nusantara.
- TEORI BELAJAR DAN PEMBELAJARAN. (2020). (n.p.): NLC.
- TEORI-TEORI BELAJAR DAN PEMBELAJARAN. (2021). (n.p.): Penerbit Adab.

Referensi Pendukung

- Hergenbahn, B. R. & Olson, Matthew H. 2012. Theorie soft Learnig (TeoriBelajar). EdisiKetujuh. Jakarta: Kencana Prenada Media Group. 2.
- Santrock, J. W. 2008. EducationalPsychology. Third Edition . Boston:McGraw-Hill.
- Saiful Sagala. 2010. Konsep dan makna Pembelajaran . Bandung: Alfabeta
- TEORI BELAJAR DAN PEMBELAJARAN. (2021). (n.p.): Penerbit Lakeisha.

8321102144 Aplikasi Komputer

Dosen :HANIF NAUFAL AHMI
RENDRA LEBDOYONO
Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswa mampu memanfaatkan IPTEKS melalui penguasaan komputer untuk mengembangkan media ajar dan media bahan ajar
- Mahasiswa menguasai program komputer yang mendukung pemebelajaran di bidang tata boga
- Mahasiswa mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi terhadap dinamika masalah di lingkungan kerja
- Mahasiswa memiliki karakter bertanggung jawab, kreatif, aktif, percaya diri, dan dedikasi dalam mengembangkan keahlian berbasis computer
- Mahasiswa mampu mengimplementasikan aplikasi komputer kuliner pada bidang boga

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah Aplikasi Komputer Kuliner ini bertujuan untuk mengimplementasikan tentang konsep, metode, dan teknik penggunaan aplikasi pendukung di bidang pendidikan kuliner yang meliputi pembuatan media ajar dan media bahan ajar. Aplikasi yang dipelajari antara lain yaitu prezi sebagai media presentasi, uizziz sebagai media pembelajaran interaktif berbasis online, powtoon sebagai media penyajian secara audio visual, edpuzzle sebagai media interaktif. Selain itu, mahasiswa diharapkan mampu mengumpulkan sumber referensi menggunakan mendeley, melakukan editing video sederhana di bidang kuliner, membuat aplikasi sederhana berbasis android, serta mampu menggunakan SPSS untuk kepentingan analisis karya ilmiah. Pembelajaran dilakukan dengan metode pembelajaran langsung. Penilaian dilakukan dengan menggunakan projek yang dikumpulkan setiap tatap muka.

Referensi Utama

- Christian Korunka, Peter Hoonakker. 2016. The Impact of ICT on Quality of Working Life. Netherlands: Springer
- YeaRimDang. 2021. Why? Computer - Komputer. Elex Media Komputindo
- Computer Applications In Business - SBPD Publications. (2021). (n.p.): SBPD Publications.
- Deep Learning for Computer Vision: Image Classification, Object Detection, and Face Recognition in Python. (2019). (n.p.): Machine Learning Mastery.
- Dutta, S. (2018). Computer Storage Fundamentals. India: Bpb Publications.
- Pemanfaatan Teknologi Digital dalam Berbagai Aspek Kehidupan Masyarakat. (2021). (n.p.): Media Sains Indonesia.
- Pengantar Teknologi Informasi (Dalam Perkembangan Data Science). (2021). (n.p.): umsu press.
- Hopkins, E. (2017). Creating Videos for Teachers and Students: Learn How to Use Powtoon. ISTE.
- Brown, A., & Smith, D. (2020). "Using Powtoon to Enhance Student Learning and Engagement in Higher Education". Journal of Interactive Media in Education, 34(3), 78-85.

Referensi Pendukung

- Mauludi, S. (2018). Socrates café: bijak, kritis, & inspiratif seputar dunia & masyarakat digital. Indonesia: PT Elex Media Komputindo.
- Handbook of Research on Scripting, Media Coverage, and Implementation of E-Learning Training in LMS Platforms. (2023). United States: IGI Global.
- Rusyfan, Zurrahma (2016). Prezi : solusi presentasi masa kini. Bandung : Informatika Bandung
- sugiarto (2019)/. Mudahnya membuat soal online dengan Quizizz / Akhmad Sugiarto. Jobang : Kunf
- anggraini, Lya Dewi (2021). (Modul Pembuatan Video Kreatif: Premier Pro, Canva & powtoon. Bandung : Jejak Publiser
- Aprinastuti, Christiyanti (2023). Special Book For Media tutorial ICT-Based Learning/. Yogyakarta : Stiletto Book
- Ramadhan, Arief (2023). Mengelola Referensi Karya Ilmiah dengan Mendeley. Jalarta : Gudang Penerbit
- Rahman, Su (2020). Buku Pintar Video Editing. Jakarta : Elex Media Komputindo
- Suharto, Agus (2022). Tutorial Mudah Membuat Aplikasi Android Dengan MIT APP INVENTOR (AI2). Indramayu : Adanu Abimata
- Pranowo Galih (2013). Belajar Trik Tersembunyi Dari Coreldraw X6. Yogyakarta : 2013
- Hopkins, E. (2017). Creating Videos for Teachers and Students: Learn How to Use Powtoon. ISTE.

8321102082 Cake dan Pastry

Dosen :LUCIA TRI PANGESTHI
ANNISA NUR'AINI
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mampu memahami konsep cake dan pastry yang berorientasi pada produk western komersial dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
- Mampu merancang bahan dan alat yang dibutuhkan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk cake dan pastry western komersial yang berorientasi pada standar operasional prosedur industri jasa boga pastry, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja (K3) di lingkungan kerja secara cerdas dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar
- Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari cake dan pastry yang bertanggung jawab baik secara mandiri maupun bekerja dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya dengan penuh percaya diri, jujur, disiplin, dengan memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar dan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja

Deskripsi Matakuliah

Matakuliah Cake Dan Pastry pada program studi Pendidikan Tata Boga bertujuan untuk memberikan pemahaman mendalam mengenai teknik pembuatan kue dan pastry secara profesional. Mahasiswa akan mempelajari berbagai jenis kue dan pastry, mulai dari teknik dasar hingga teknik lanjutan dalam proses pembuatannya. Ruang lingkup mata kuliah ini mencakup pemahaman tentang bahan-bahan, alat-alat, proses produksi, dekorasi, serta standar sanitasi dan keamanan pangan yang berlaku dalam industri kue dan pastry. Dengan mengikuti matakuliah ini, diharapkan mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan praktis dalam membuat kue dan pastry yang berkualitas serta memiliki pengetahuan yang mendalam dalam bidang kuliner.

Referensi Utama

- Anonymous. 2003. The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious. Jakarta:Trans.
- Chung, Roy . 2002. US. Wheat Associates . Thailand. (Tidak dipublikasikan)
- Crawford, Rick Douglas. 2014. Opening and Operating a Retail Bakery . New Jersey: John Wiley & Sons.
- Gisslan, Wayne. 2005 . Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.
- Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc.
- Hawkins, Kathryn. 2012. Bread making: Self Sufficiency . London: New Holland Publishers Ltd.
- Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Publishing Co.
- Mc. Williams, Margaret. 1985 . Food Fundamentals . New York:John Wiley and Sons.
- Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson
- . US. Wheat Association. 1983 . Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan
- . Buku Ajar Bakery dan Pastry.

Referensi Pendukung

- The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers . New Jersey: John Wiley & Sons.

8321103205 Etika Profesi dan Komunikasi

Dosen :LUTHFIYAH NURLAELA
AULIA BAYU YUSHILA
NOVIA TESALONIKA AMANDA RERUNG
Prof. Dr. Luthfiah Nurlaela, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mampu menjelaskan konsep dasar Etika Profesi dan Komunikasi
- Menerapkan Keterampilan Berkomunikasi
- Mahasiswa mampu merepresentasikan Etika dan Estetika Berbusana
- Mahasiswa mampu menganalisis Konflik dan Tantangan dalam menerapkan Etika Profesi

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah Etika Profesi dan Komunikasi akan membekali mahasiswa dengan pemahaman tentang prinsip-prinsip etika profesi dan komunikasi yang berlaku dalam bidang pendidikan dan kuliner. Mahasiswa akan mempelajari konsep etika, kode etik profesi, serta estetika profesional seperti grooming dan etika berbusana. Selain itu, mata kuliah ini mengajarkan keterampilan komunikasi efektif, termasuk komunikasi digital, melalui teori dan praktik roleplay. Mahasiswa juga akan memahami pentingnya pelayanan prima dan hubungan antara budaya organisasi dengan penerapan etika profesi. Mata kuliah ini bertujuan membentuk profesional yang berintegritas, komunikatif, dan mampu menghadapi tantangan etika dalam karier mereka

Referensi Utama

- Etika Filsafat dan Komunikasi Muhamad Mufid
- Etika Bisnis dan Profesi Sebuah Pencarian Hendi Prihanto

8321102134 Evaluasi Belajar dan Pembelajaran

Dosen :MAUREN GITA MIRANTI
ANDIKA KUNCORO WIDAGDO
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Menunjukkan sikap profesional, disiplin, jujur, bertanggung jawab, berkomitmen (Internalization of Value), dan mampu bekerja sama serta berkomunikasi efektif dalam tim (Afektif)
- Menguasai konsep dasar, prinsip, dan teori evaluasi pembelajaran dalam konteks pendidikan kuliner (C2-Understanding)
- Mampu menyusun instrumen evaluasi pembelajaran kuliner (tes tertulis, praktik, portofolio, rubrik penilaian) yang valid dan reliabel (C3-Applying)
- Mampu melakukan proses evaluasi, pengolahan data, interpretasi hasil, serta menyusun laporan evaluasi pembelajaran (C4-Analizing, C5-Evaluating)
- Mengembangkan inovasi metode evaluasi pembelajaran berbasis teknologi dalam bidang kuliner (C6-Creating)

Deskripsi Matakuliah

Mengkaji dan memberikan pemahaman tentang peranan evaluasi belajar dan hasil pembelajaran yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku di sekolah, konsep dasar penilaian autentik, macam-macam bentuk penilaian dan teknik autentik, alternatif dan penilaian berbasis kelas, workshop pengembangan instrumen penilaian dan uji coba instrumen penilaian, analisis data hasil uji instrumen, serta data hasil penilaian. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan menyusun instrumen dan rubrik penilaian berdasar satu Kompetensi Dasar KI-3 suatu mata pelajaran oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok dan refleksi.

Referensi Utama

- Arikunto, Suharsimi. 2016. Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan. Jakarta: Bumi Aksara.

Referensi Pendukung

- Nitko, Anthony J. 1983. Education, Test and Measurement. London: Hcourt.
- . Marzano, Robert J. and Kamdall, John S. 2007. The Taxonomy of Educational Objectives. California: Corwin Pres. Brookhart,
- Susan M. 2010. How to Asses Higher-Order Thinking Skills In Your Classroom. Virginia USA: ASCD Alexandria
- Ridwan Abdullah. 2016. Penilaian Autentik. Jakarta: Bumi Aksara.
- no, Hamzah B. dan Koni, Satria. 2016. Assesment Pembelajaran. Jakarta: PT Bumi Aksara

8321102135 Makanan Asia

Dosen : MAUREN GITA MIRANTI
ANNISA NUR'AINI
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswa dapat menerapkan teknik memasak khas Asia dalam pembuatan makanan yang autentik (C3)
- Mahasiswa dapat menganalisis bahan makanan dan teknik memasak yang digunakan dalam resep makanan Asia untuk memahami pengaruhnya terhadap rasa dan tekstur (C4)
- Mahasiswa dapat mengevaluasi kualitas hidangan Asia berdasarkan standar rasa, presentasi, dan keautentikan (C5)
- Mahasiswa dapat menerapkan prinsip keamanan pangan dan sanitasi dalam persiapan makanan Asia (C3)
- Mahasiswa dapat menganalisis pengaruh budaya dan sejarah pada pengembangan masakan Asia (C4)
- Mahasiswa dapat menciptakan presentasi hidangan yang inovatif dengan menggabungkan estetika modern dan tradisional Asia (C6)
- Mahasiswa dapat menerapkan konsep keberlanjutan dalam pemilihan dan penggunaan bahan makanan Asia (C3)

Deskripsi Matakuliah

Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar Makanan Asia yang meliputi pengertian, pembagian wilayah, faktor-faktor yang mempengaruhi, pengetahuan bahan makanan dan bumbu, pengetahuan alat, pola menu, proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan tata cara makan dari negara-negara yang berada di benua Asia. Proses pembelajaran menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan secara teori, praktek, dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja.

Referensi Utama

- Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc.
- Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.
- Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.
- Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing.
- Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson.
- Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.
- Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat.
- The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine.

8321103204 Makanan Indonesia

Dosen :NUGRAHANI ASTUTI
TRI WAHYUNI INDAH PERMATA
Tri Wahyuni Indah Permata, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswa mampu menganalisis klasifikasi makanan Indonesia secara logis dan sistematis berdasarkan daerah asal, bahan utama, serta teknik pengolahannya melalui studi kasus.
- Mahasiswa mampu membuat menu dan produk makanan Indonesia berbasis kearifan lokal serta menganalisis nilai kebermanfaatannya sesuai standar penyajian tata boga.
- Mahasiswa mampu mengidentifikasi konsep dasar, sejarah, dan keragaman makanan Indonesia berdasarkan budaya, bahan lokal, teknik pengolahan, dan filosofi yang melatarbelakanginya.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah Makanan Indonesia membahas kekayaan kuliner nusantara dari aspek sejarah, filosofi, bahan baku, teknik pengolahan, dan makna budaya. Tujuan mata kuliah ini adalah agar mahasiswa mampu mengidentifikasi, menganalisis, dan menguasai teknik pembuatan berbagai hidangan khas Indonesia, serta memahami nilai-nilai tradisi dan kearifan lokal yang terkandung di dalamnya. Ruang lingkup mencakup pengelompokan makanan berdasarkan daerah, pengaruh budaya asing, teknik memasak tradisional dan modern, serta penerapan dalam konteks pendidikan dan industri kuliner kontemporer.

Referensi Utama

- Dwi Kristiastuti, 2015, HandOut Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan
- Gardjito, M., dan Salfarino, Ryan. 2013. Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Gardjito, M. 2024. Makanan Penyerta dan Pelengkap Hidangan Indonesia. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Gardjito, M. dan Tim Gastronomi Indonesia. 2018. Gastronomi Indonesia Jilid 2. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2017). Makanan tradisional. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Adzkiyak. 2021. Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Nasional. Yogyakarta: Zahir Publishing.
- Gardjito, M., Santoso, U., dan Harmayani, E. 2024. Makanan Pokok dan Ragam Hidangan Nasi. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Singapurwa, Ni Made Ayu Suardani. 2022. Sekilas Pangan Tradisional. Denpasar: Scopindo Media Pustaka.

Referensi Pendukung

- Rohmawati, Y. (2024). Historiography of Indonesian culinary: Tracing trails and national identity through the history of food. Jurnal Siginjai, 4(2).

8321102040 Olahan Coklat dan Gula*)

Dosen :MAUREN GITA MIRANTI
NURUL FARIKHATIR RIZKIYAH
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary
- Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (soft candy)
- Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (tempering) dan membuat permen coklat tanpa isi (layer marble & lollypop)
- Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary
- Mampu memahami konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary
- Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (tempering) dan membuat permen coklat tanpa isi (layer marble & lollypop)
- Memahami berbagai jenis pengisi (filling) produk coklat
- Mampu menerapkan cara membuat ganache dan permen coklat dengan isi (nougat truffle & praline)
- Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary
- Memahami tentang jenis olahan gula atau sugar confectionary.
- Memahami tentang teknik pembuatan sugar confectionary
- Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (soft candy)
- Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (jelly candy)
- Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (hard candy)
- Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (permen tradisional)
- Mampu menerapkan membuat kreasi permen coklat dan gula

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari konsep tentang olahan coklat dan gula, meliputi: konsep dasar olahan coklat dan gula, peralatan membuat olahan coklat dan gula, jenis coklat, teknik melelehkan coklat, jenis pengisi (filling) produk olahan coklat, konsep dasar olahan gula, jenis olahan gula, teknik pembuatan olahan gula, praktik membuat berbagai olahan coklat dan gula meliputi, macam-macam praline, nougat, candy, teknik penyimpanan dan pengemasan produk menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa diskusi kelompok, studi kasus, dan pembelajaran berbasis proyek (PJBL)

Referensi Utama

- Bundalnbiz. Membuat Aneka Kemasan untuk Usaha. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.
- Christine France and Christine Mc.Fadden. 2012. The Chocolate Bible. Annes Publishing Ltd
- Greweling, Peter P. 2007. Chocolates & Confections (Formula, Theory and Technique for The Artisan Confectioner). New Jersey: John Wiley and Sons.
- Greweling, Peter P. 2010. Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.
- Halim, Paul S. 2001. Resep Coklat. Jakarta: Tulip Chocolatier.
- Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK.
- Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.
- Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.
- Wilton. 2001. Candy Making, Beginner's Guide. Canada: Wilton Enterprises.

8321103044 Pengel Kue dan Minuman Indonesia

Dosen :DWI KRISTIASTUTI SUWARDIAH
CHOIRUL ANNA NUR AFIFAH
Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.

Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep kue dan minuman Indonesia, peralatan, macam adonan, teknik pembuatan adonan dan kemasan. Penyusunan perencanaan, mengelola produksi kue dan minuman dari berbagai adonan serta penyusunan laporan praktek kue dan Minuman Indonesia. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan model pembelajaran langsung dan kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk tanya jawab, diskusi kelompok dan refleksi serta praktek mandiri di laboratorium.

Referensi Utama

- Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan . Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB
- Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.
- Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.
- Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama.
- Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Depdikbud
- Suyitno dan Kamarijani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan . Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Yetti Herayati. 1986. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Depdikbud
- U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan
- Winarno, FG. 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

8321102130 Pengembangan Bahan Ajar

Dosen :LUTHFIYAH NURLAELA
MAUREN GITA MIRANTI
RATNA PALUPI NURFATIMAH
ISA ANSORI
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswa mampu secara kreatif dan inovatif dalam merancang, menciptakan dan menyajikan bahan ajar sesuai dengan karakteristik kursus dengan memanfaatkan IPTEKS yang berkembang saat ini.
- Mahasiswa memiliki pengetahuan mengenai pengertian, peran, dan jenis bahan ajar, serta bagaimana membuat dan mengembangkan bahan ajar yang sesuai bidang kursus.
- Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan penilaian hasil belajar sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan khususnya standar penilaian.
- Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan tertib, sopan dan disiplin, aktif, dan mampu bekerja sama dengan kelompok.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah Pengembangan Media dan Sumber Belajar Kursus Bidang Kuliner bertujuan untuk membekali mahasiswa untuk melebarkan sayap usaha setelah lulus kuliah. Secara khusus mata kuliah ini mempelajari strategi membuka kursus dengan menciptakan media dan sumber belajar kontemporer. Berbagai aspek yang dibahas pada mata kuliah ini dan berkaitan dengan aspek menjangkau pasar melalui media digital, identifikasi jenis-jenis media sesuai dengan kompetensi, peningkatan kualitas media berorientasi pendidikan dan kuliner, keterampilan mengelola berbagai jenis sumber media serta identifikasi kebutuhan pengembangan bahan ajar kursus. Setelah mahasiswa menyelesaikan mata kuliah ini, maka diharapkan mampu menganalisis, menyusun serta mengembangkan media dan sumber belajar pada beberapa jenis kursus. Perkuliahan disampaikan dalam bentuk perkuliahan berbasis proyek, studi kasus dan diskusi interaktif.

Referensi Utama

- Andi Prastowo. 2014. Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif . Yogyakarta: Diva Press
- Ariyana Yoki, dkk. 2018. Buku Pegangan Pembelajaran Berorientasi pada Keterampilan Berpikir Tingkat Tinggi Program Peningkatan Kopetensi Pembelajaran Berbasis Zonasi. Direktorat Jendral Guru dan Tenaga Kependidikan Kemendikbud.
- Dewi, Utari, dkk. 2020. Handout Pengembangan Bahan Ajar Cetak. Surabaya: Teknologi Pendidikan FIPUnesa
- Hofman Jennifer. 2014. Blended Learning Instructional Design: A Modern Approach. InSync Training LLC.
- Grand-Clement Sarah. 2017. Digital Learning: Education and Skill in The Digital Age. RAND Corporation, Santa Monica Calif and Cambridge, UK.
- Mustaji. 2013. Media Pembelajaran. Surabaya: Unipress Unesa
- Nurlaela Luthfiyah, Euis Ismayati, Muchlas Samani, Suparji, dan I Gde Putu Asto Buditjahjanto. 2019. Strategi Belajar Berfikir Kreatif. Media Guru: Jakarta.
- Suyatman. 2013. Pengembangan Bahan Ajar. Fataba Press IAIN Surakarta.

Referensi Pendukung

- Ismawati Esti. 2012. Telaah Kurikulum dan Pengembangan Bahan Ajar. Ombak: Jakarta.
- Kilbane Clare dan Milman Natalie. 2014. Teaching Models: Designing Instruction for 21st Century Learners. Pearson: San Fransisco.
- Miyarso Estu. 2019. Modul 4: Perancangan Pembelajaran Inovatif
- Muhtadi Ali. 2019. Modul 3: Pembelajaran Inovatif.
- Munawaroh Isniatun. 2019. Modul I: Konsep Dasar Ilmu Pendidikan.
- Newby, Timothy J., Donald A. Stepich, James D. Lehman, James D. Russell, Anne OttenbreitLeftwich. 2009. Educational Technology for teaching and Learning. Ed
- Pujiriyanto. 2019. Modul 2: Peran Guru Dalam Pembelajaran Abad 21

8321102142 **Perencanaan Pembelajaran**
Dosen :NUGRAHANI ASTUTI
FEBRIANI LUKITASARI
RATNA PALUPI NURFATIMAH
Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah pembelajaran Tata Boga berdasarkan teori perencanaan pembelajaran
- Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep perencanaan pembelajaran, pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, peranan teori belajar, modul ajar dalam pembelajaran Tata Boga
- Mahasiswa memiliki kemampuan mengimplementasikan pengetahuan perencanaan pembelajaran, pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, teori belajar, media pembelajaran, dan evaluasi pembelajaran dalam menyusun modul ajar Tata Boga
- Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam menggunakan pengetahuan perencanaan pembelajaran untuk menyusun modul ajar, LKM, serta lembar penilaian dalam pembelajaran Tata Boga

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini memperdalam pemahaman tentang konsep perencanaan dan pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, peranan teori belajar, media pembelajaran, dan evaluasi pembelajaran, penyusunan modul ajar. Perkuliahan dilaksanakan berbasis project yang relevan dengan pembahasan. Pencapaian hasil pembelajaran dilaksanakan melalui model pembelajaran kooperatif dan workshop penyusunan portofolio perangkat pembelajaran.

Referensi Utama

- Abdul Majid. 2011. Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Oemar Hamalik . 2003. Perencanaan Pengajaran Berdasarkan Pendekatan Sistem .
- Wina Sanjaya. 2006. Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses Pendidikan . Jakarta: Kencana Prenada Media.
- Wina Sanjaya. 2008. Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran . Jakarta: Kencana
- 2013. Slabus SMK K-13 . Dikmenjur
- Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku I. Jakarta: Salemba Humanika
- Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku II. Jakarta: Salemba Humanika
- Kaddarudi. 2022. Buku Media dan Multi Media Pembelajaran. Yogyakarta; Deepublish
- Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press
- Wajdi Farid, 2021, Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss
- Zulfani Sesmiarni, 2023, Perencanaan Pembelajaran Kurikulum Merdeka. Indonesia: CV. Bintang Semesta Media

Referensi Pendukung

- <https://www.cambridge.org/core/journals/knowledge-engineering-review/article/abs/review-of-learning-planning-action-models/E9156A2EBF0BCDBED23EA46B42628F10>
- Sutikno, M.Sobry. 2021. Strategi Pembelajaran. Jakarta; Adab

8321102132

Bakery

Dosen :NUGRAHANI ASTUTI

ANNISA NUR'AINI

Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mampu memahami konsep bakery yang berorientasi pada produk western komersial dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
- Mampu merancang bahan dan alat yang dibutuhkan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk bakery western komersial yang berorientasi pada standar operasional prosedur industri jasa boga pastry, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja (K3) di lingkungan kerja secara cerdas dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar
- Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari bakery yang bertanggung jawab baik secara mandiri maupun bekerja dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya dengan penuh percaya diri, jujur, disiplin, dengan memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar dan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini mempelajari tentang tentang konsep dasar bakery dan penerapannya pada berbagai produk roti western komersial berdasarkan standar industri jasa boga. Orientasi materi meliputi: konsep dasar bakery, klasifikasi berdasarkan jenis adonan roti (lean dan enriched dough: white bread, dinner roll, baguette, sweet bread, doughnut dan danish), bahan pokok dan tambahan beserta fungsinya dalam pembuatan produk bakery, peralatan pembuatan produk bakery, teknik dan prosedur pembuatan adonan roti, karakteristik mutu produk roti berdasarkan standar industri jasa boga. Pembelajaran dilakukan menggunakan berbagai metode seperti ceramah, demonstrasi, diskusi kelompok, perancangan, praktik dengan mendasarkan pada model pembelajaran problem based learning

Referensi Utama

- Brettschneider, Dean. 2016. Bread. New Zealand: Jacqui Small LLP An Imprint of Aurum Press
- Charley, Helen. 1983. Food Science. (Second edition). New Jersey: John Wiley & Sons, Ltd.
- Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hawkins, Kathryn. 2012. Bread making: Self Sufficiency . London: New Holland Publishers Ltd
- Mushet, Cindy. 2008. The Art & Soul Baking. Kansas City (Missouri): Andrews McMeel Publishing, LLC.
- The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers. New Jersey: John Wiley & Sons

Referensi Pendukung

- Annonymous. 2003. The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious. Jakarta: Trans
- Chung, Roy. 2002. US . Wheat Associates
- Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc
- James Wendy. Edden, Gill. Lorfod, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing
- Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation . New York: Macmillan Publishing Co
- Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson
- Mc. Williams, Margaret. 1985. Food Fundamentals. New York: John Wiley and Sons
- Rinadedik. 2018. Serba Serbi Baking. Jakarta: PT. Kawan Pustaka
- US. Wheat Association. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan

8321102173 EVALUASI SENSORI

Dosen :LILIS SULANDARI

RATNA PALUPI NURFATIMAH

HANIF NAUFAL AHMI

Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori evaluasi sensori produk pangan
- Mahasiswa mampu mengevaluasi kualitas produk pangan berdasarkan sifat sensori
- Mahasiswa mampu untuk bekerjasama, berkomunikasi dan berinovasi dalam kegiatan praktikum evaluasi sensori
- Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam melakukan evaluasi sensori produk pangan

Deskripsi Matakuliah

Penguasaan konsep penilaian terhadap produk pangan dengan menggunakan panca indera, meliputi: jenis uji sensori, cara pengambilan data uji sensori, analisis data uji sensori.

Referensi Utama

- Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.
- Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press

8321102146 Keterampilan Mengajar dan Pembelajaran Mikro

Dosen :LUCIA TRI PANGESTHI

Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Menjelaskan keterampilan mengajar guru dan kegiatan micro teaching
- Menjelaskan konsep dan menggunakan Keterampilan membuka dan menutup pelajaran serta menjelaskan Keterampilan bertanya dasar dan lanjut
- Menjelaskan Keterampilan memberikan penguatan serta menjelaskan Keterampilan menjelaskan
- Menjelaskan Keterampilan mengelola kelas serta menjelaskan Keterampilan mengadakan variasi
- Menjelaskan Keterampilan memimpin diskusi kelompok kecil serta menjelaskan Keterampilan mengajar kelompok kecil dan perorangan
- Mempraktekan keterampilan dasar mengajar
- Menguasai keterampilan- keterampilan mengajar guru

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini mempelajari tentang konsep keterampilan pembelajaran dan penerapan dalam lingkup simulasi di kelas kecil. Orientasi materi meliputi: Pengertian dan Langkah-Langkah Tentang Observasi dan Pembelajaran Mikro, Keterampilan Bertanya, Keterampilan Memberikan Penguatan, Keterampilan Melakukan Variasi, Keterampilan Menjelaskan, Keterampilan Membuka dan Menutup, Keterampilan Membimbing Diskusi Kelompok Kecil, Keterampilan Mengelola Kelas, Keterampilan Mengajar Kelompok Kecil dan Perseorangan

Referensi Utama

- Abimanyu. 1984. Keterampilan Membuka dan Menutup Pelajaran . Jakarta
- Hasibuan, JJ Ibrahim. 1988. Proses Belajar Mengajar Keterampilan Dasar Mikro . Bandung: Remaja Karya
- Dimiyati, dkk. 1994. Belajar dan Pembelajaran . Jakarta: Dirjen Dikti.
- Wardani IGAK. 1985. Keterampilan Membimbing Kelompok Kecil . Jakarta: P2LPTK Ditjen Dikti
- Rafli Kosasi. 1985. Keterampilan Menjelaskan . Ditjen Dikti. Depdikbud
- Sugeng Pranoto dkk. 1980. Micro Teaching . Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Sanjaya, Wina. 2009. Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup
- Suparman, Atwi. 2001. Desain Instruksional . Jakarta: Pusat Antar Universitas untuk Peningkatan.
- Usman, User. 2001. Menjadi Guru dalam Proses belajar Mengajar . Bandung: Rosdakarya
- Wijaya, Cece. 1991. Kemampuan Guru dalam Proses Belajar mengajar . Bandung: Rosdakarya

8321103032 Manajemen Usaha Boga

Dosen :MAUREN GITA MIRANTI
AULIA BAYU YUSHILA
ANNISA NUR'AINI
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Memahami konsep dasar manajemen usaha boga yang mencakup fungsi-fungsi manajemen (perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian) dalam konteks industri jasa boga
- Menganalisis peluang usaha di bidang boga berdasarkan riset pasar, tren pasar, segmentasi konsumen, dan potensi sumber daya yang tersedia dengan sistematis
- Menyusun rencana bisnis (business plan) usaha boga sederhana yang mencakup aspek pemasaran, operasional, SDM, dan keuangan sesuai dengan konsep kewirausahaan jasa boga
- Mengelola operasional usaha boga secara efisien, termasuk pengadaan bahan baku, pengolahan makanan, pelayanan, dan pengendalian mutu
- Mengaplikasikan prinsip-prinsip kewirausahaan dan inovasi dalam pengembangan produk dan layanan boga yang berdaya saing, serta menyusun laporan keuangan sederhana (laba rugi, arus kas) dan analisis titik impas (break-even point)

Deskripsi Matakuliah

Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan keterampilan dalam merencanakan dan menyelenggarakan suatu usaha boga untuk keperluan lembaga/institusi baik yang bersifat komersial atau non-komersial. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah praktik 3 sks yang mencakup: memahami konsep dasar manajemen usaha boga, mampu mengelompokkan jenis usaha boga, penerapan aspek perencanaan dalam penyelenggaraan usaha boga, penerapan pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga, dan mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga. Metode pembelajaran dengan pemberian tugas dan latihan/praktik. Penilaian meliputi: partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, pelaksanaan praktik dan ujian sub sumatif dan sumatif.

Referensi Utama

- Brook, Bessie. 1977. Food Service in Institution. Fifth Edition. Canada: John Willey & Sons, Inc.
- Davis, Bernard and Sally, Stone. 1991. Food and Beverage Management. Second Edition. London: Butterworth Heinemann Ltd.
- Fadiati, Ari. 2011. Mengelola Jasa Boga yang Sukses. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya.
- Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. Longmann: Chesire.
- John, Pass. 1988. Australian Handbook of Commercial. Catering. Australia: The Macmillan Company Pty Ltd.
- Kinton, Ronald and Caserani, Victor. 1989. The Theory of Catering. Australia: Edward Arnold.
- Kotschevar, Lendal and Withrow, Diane. 2008. Mangement By Menu. Fourth Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Mahmood, Khan.1987. Food Service Operation. Wessport.Connecticut: Avi Publishing Company, Inc.
- Moehyi, Sjahmien. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Penerbit Bharatara.
- Subroto, Joko. 2003. Food & Beverage and Table Setting. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia(Grasindo).
- Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.
- Widyastuti, Nurmasari. Adria Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Kiswara Rahmantya, Y. E., dkk. (2023). Riset Pasar. Bandung: Penerbit Widina

8321103038 Metodologi Penelitian

Dosen :LILIK ANIFAH
HANIF NAUFAL AHMI
HIDAYATUN MUYASYAROH
ISA ANSORI
Prof. Dr. Lilik Anifah, S.T., M.T.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswa mampu menunjukkan sikap tangguh, kolaboratif, dan inklusif dalam merancang dan menyusun proposal penelitian
- Mahasiswa mampu mengembangkan pemikiran logis, kritis, dan sistematis dalam mengidentifikasi masalah serta merumuskan desain penelitian
- Mahasiswa mampu merancang, melaksanakan, dan menganalisis hasil penelitian tindakan dalam konteks pendidikan Tata Boga
- Mahasiswa mampu menerapkan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif dalam penyusunan instrumen penelitian dan interpretasi data

Deskripsi Matakuliah

Deskripsi:

Materi Kuliah terdiri dari keterkaitan kegiatan penelitian dalam dimensi dan perkembangan ilmu dan teknologi, langkah-langkah penelitian yang meliputi penyusunan latar belakang masalah, perumusan masalah, perumusan tujuan dan manfaat, asumsi dan pengembangan kajian teori, perumusan hipotesis, jenis dan rancangan penelitian, populasi dan sampel, metode pengumpulan data dan pengembangan alat pengumpulan data, cara analisis data, diskusi hasil analisis, penarikan kesimpulan, serta saran. Merancang abstrak, laporan, dan artikel penelitian.

Referensi Utama

- Suharsimi Arikunto. 2010. Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktek). Jakarta: Rineka Cipta.2. Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kombinasi. Bandung: Penerbit Alfabeta.3. Tuckman, Bruce W.. 1978. Conducting Educational Research. NewYork: Harcourt Brace Jovanovich Pub..4. Sudjana. 1995. Desain dan Analisis Eksperimen. Bandung: Tarsito.
- Mohammad Abdul Mukhyi. 2023. Metodologi Penelitian Panduan Praktis Penelitian yang Efektif. Malang: Literasi Nusantara Abadi Grup
- Hardani dkk. 2020. Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif. Yogyakarta: Pustaka Ilmu Group Yogyakarta
- Syafrida Hafni Sahir. 2021. Metodologi Penelitian. Yogyakarta: KBM Indonesia
- Fathor Rasyid. 2022. Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. Kediri: IAIN Kediri Press
- Ngatno. 2015. Buku Ajar Metodologi Penelitian Bisnis. Semarang: Indoprinting
- Tamaulina Br. Sembiring dkk. 2024. Buku Ajar Metodologi Penelitian (Teori dan Praktik). Karawang: Saba Jaya Publisher

8321102053 Pengelolaan Lab Bidang Studi

Dosen :NUGRAHANI ASTUTI
Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Pemahaman Pengelolaan Laboratorium dan Akuntabilitas Program Pendidikan SMK
- Penerapan Kurikulum dan Pendekatan Keterampilan Proses di SMK
- Perancangan dan Pengelolaan Praktikum dan Alur Praktek di SMK
- Desain dan Pengelolaan Infrastruktur Laboratorium
- Teknis Pengelolaan Laboratorium dan Keselamatan Kerja
- Analisis dan Presentasi Hasil Survey Laboratorium

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini memperdalam tentang pemahaman peranan laboratorium dalam proses pendidikan dan pembelajaran yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku di sekolah, meliputi: (1) rasional pengelolaan lab/bengkel, akuntabilitas program pendidikan, rena kurikulum SMK, pendekatan keterampilan proses, praktik dan praktikum; (2) sumber belajar dan labwork; (3) merencanakan laboratorium bidang studi; (4) administrasi lab dan keselamatan kerja di lab sekolah. Pembelajaran: dengan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan melakukan observasi lab SMK (Boga), membuat desain lab bidang studi tata boga sebagai bahan diskusi kelompok dan refleksi. Perkuliahan dilaksanakan berbasis kasus yang relevan dengan pembahasan. Penilaian dengan penilaian partisipatif, penugasan dan tes.

Referensi Utama

- Akhir, Bustanul. Praktek dan Praktikum SMK .
- Brown, Robert D. 1979. Industrial Education Facilities, a Handbook for organization and management. Boston Massachusetts: Allyn and Bacon Inc.
- Hadiyah. 1984. Pedoman Pengelolaan Laboratorium IPA. Jakarta: CV. Sinar Pengetahuan
- Pauther, Albert J. 1971. Teaching shop and laboratorium Subjects . Culombus Charles E Merril Publishing.
- Sutarno, Maryono. Dasar-dasar Pengelolaan Laboratorium
- Strom, George. 1983. Managing The Occupational Education Laboratory. Ann Arbor, Michigan: Wadsworth Publishing Company.
- Winarni, Astriati. 1992. Laboratorium Bidang Studi PKK. Surabaya: Unipress1
- 1982. Modern School Shop Planning, sevent Revised Edition. USA: Prakken Publication, Inc.

8321102095 Statistika

Dosen :UTAMA ALAN DETA
DIWYACITTA ANTYA PUTRI
AULIA BAYU YUSHILA
Diwyacitta Antya Putri, S.TP., M.Sc., M.P.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Memiliki pengetahuan dan mampu menyimpulkan konsep dasar statistika dan peranan statistika
- Menghitung, menganalisis dan membahas konsep statistik deskriptif mencakup pengertian, jenis perlakuan dan penyajian data
- Menghitung, menganalisis dan membahas konsep statistik parametrik
- Menghitung, menganalisis dan membahas konsep statistik non parametrik

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah Statistika memberikan pemahaman tentang konsep dasar statistika dan penerapannya dalam bidang tata boga. Materi mencakup pengumpulan data, pengolahan data, analisis data, serta interpretasi hasil statistik yang relevan dengan penelitian di bidang kuliner dan gastronomi. Tujuan mata kuliah ini adalah agar mahasiswa mampu menerapkan teknik statistika dalam menganalisis data penelitian, mengevaluasi tren makanan, serta membuat keputusan berbasis data dalam pengembangan produk dan layanan boga. Ruang lingkup meliputi statistika deskriptif, probabilitas, distribusi sampling, estimasi, pengujian hipotesis, serta analisis korelasi dan regresi yang diterapkan dalam konteks pendidikan tata boga.

Referensi Utama

- Sudjana. 2017. Metoda Statistika . Bandung: Tarsito
- Sugiyono, Eri Wibowo. 2004. Statistika untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS . Bandung: Alfabeta
- Rosner, Bernard. 1986. Fundamental of Biostatistics, second edition. Massachusetts: PWS Publishers
- Astuti, Alfira M. 2016. Statistika Penelitian. Insan Madani Publishing Mataram
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. 2018. Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches. Sage Publications
- Field, A. 2017. Discovering statistics using IBM SPSS statistics (5th ed.). Sage Publications
- Fitri,A., Rani Rahim, Nurhayati, Azis. 2023. Dasar-dasar Statistika untuk Penelitian. Yayasan Kita Menulis .
- Darma, Budi. 2021. Statistika Penelitian Menggunakan SPSS. Guepedia : Bogor
- IBM. 2020. IBM SPSS Statistics 26 Brief Guide. IBM Corporation
- Mulyati dkk., 2024. Pengantar SPSS: Teori, Implementasi dan Interpretasi. CV Gita Lentera: Padang
- Sugiyono. 2023. Statistika Untuk Penelitian. Alfabeta: Bandung

Referensi Pendukung

- Bahan Ajar untuk kalangan sendiri
- Saunders, M., Lewis, P., & Thornhill, A. 2019. Research methods for business students (8th ed.). Pearson.
- Sugiyono. 2019. Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D (2nd ed.). Alfabeta.

8321102143 Tata Hidang

Dosen :LUCIA TRI PANGESTHI
TRI WAHYUNI INDAH PERMATA
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mampu memahami konsep etiket makan, keperluan menata meja, menata meja makan, teknik dan model pelayanan makanan dan layanan kamar, dan jamuan makan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar
- Mampu menyusun menu, merencanakan peralatan makan menata meja makan dan melayankan makanan dan minum berdasarkan set menu untuk berbagai kesempatan yang mengacu pada standar operasional prosedur industri jasa boga secara cerdas, bertanggung jawab, mandiri maupun bekerja dalam tim, jujur dan peduli dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
- Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep tata hidangan dan penerapannya pada proses produksi menu western populer di industri jasa boga secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial

Deskripsi Matakuliah

Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang konsep dan penerapan menata meja makan sesuai menu dan pelayanannya berdasar standar operasional prosedur untuk berbagai kesempatan jamuan makan dalam hubungannya dengan kebudayaan bangsa yang berlaku secara internasional. Orientasi materi meliputi: konsep dasar tata hidangan, etiket makan, keperluan tata hidangan, menata meja, teknik dan model pelayanan makanan dan minuman, layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service), dan jamuan makan. PBM dilakukan dengan menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa case study, diskusi kelompok, dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.

Referensi Utama

- Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga

Referensi Pendukung

- Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co.
- Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co.
- Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.
- Kleinsteuber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.
- Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons
- Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton
- Pendi, I.N.R. 2004. Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.
- Suyono, R.P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo.

8321102096 Teknologi Pangan

Dosen :RATNA PALUPI NURFATIMAH

HANIF NAUFAL AHMI

Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mampu menganalisis secara kritis prinsip-prinsip ilmiah dari berbagai teknologi pengolahan pangan (termal, non-termal, kimiawi, dan biologis) beserta dampaknya terhadap karakteristik dan umur simpan produk.
- Mampu menerapkan prosedur standar teknologi pengolahan pangan (pengaturan suhu, penggaraman/pengasaman, pengeringan) secara tepat dan aman dalam skala laboratorium.
- Mampu menyusun laporan praktikum dan laporan kunjungan industri yang sistematis dan informatif, serta mempresentasikannya secara efektif.
- Menunjukkan sikap bertanggung jawab, disiplin, dan kolaboratif dalam kegiatan teoretis, praktikum, dan kunjungan industri.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah Teknologi Pangan dirancang untuk memberikan pemahaman yang mendalam kepada mahasiswa tentang prinsip-prinsip ilmiah dan aplikasi teknologi dalam proses pengolahan, konservasi, dan pengemasan bahan pangan. Mahasiswa akan belajar berbagai metode pengolahan, baik yang termal maupun non-termal, termasuk fermentasi dan teknik pengemasan untuk memastikan kualitas, keamanan, dan nilai gizi dari produk pangan. Kursus ini juga melibatkan analisis fisikokimia dan sensoris terhadap produk pangan, dengan fokus pada inovasi teknologi yang berkelanjutan dan regulasi mutu dan keamanan pangan. Melalui praktikum, diharapkan mahasiswa dapat mengasah keterampilan mereka dalam mengimplementasikan teknologi pangan modern yang menghasilkan produk dengan nilai tambah dan memenuhi standar industri.

Referensi Utama

- Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.
- Mountney, GJ and W. A. Gould. 1988. Practical Food Microbiology and Technology Third Edition. Van Nostrand Reinhold Company New York.
- Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta.
- Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia Jakarta.
- Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara Jakarta.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014. ISBN 978-602-262-212-3.
- Abu Amar, Muhami, Tri Rosandari, Koeswardhani, A.A. Ayu Dharmawati, dan Raskita Saragih. Pengantar Teknologi Pangan. Edisi 1. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka, 2014. ISBN 9796899035.
- Effendi, Supli. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3.
- Muchtadi, Tien R., dan Sugiyono. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung: Alfabeta, 2014. ISBN 9786027825413.
- Murti, Tridjoko Wisnu. Pangan Gizi dan Teknologi Susu. Yogyakarta: UGM PRESS, 2021. ISBN 978-979-420-908-0.
- Santoso, Umar, Setyaningsih, Widiastuti, Ningrum, Andriati, Ardhi, Aulia, dan Sudarmanto. Analisis Pangan. Yogyakarta: UGM PRESS, 2020. ISBN 978-602-386-338-9.

Referensi Pendukung

- Lebdoyono R. 2024. Development of Low-Lactose Probiotic Yogurt Drinks with *Lactiplantibacillus plantarum* subsp. *plantarum* Dad-13: Physicochemical and Sensory Characteristics
- Abu Amar, Muhami, Tri Rosandari, Koeswardhani, A.A. Ayu Dharmawati, dan Raskita Saragih. Pengantar Teknologi Pangan. Edisi 1. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka, 2014. ISBN 9796899035.
- Effendi, Supli. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3.
- Murti, Tridjoko Wisnu. Pangan Gizi dan Teknologi Susu. Yogyakarta: UGM PRESS, 2021. ISBN 978-979-420-908-0.
- Purwanto, Maria G.M., Artadana, Ida Bagus Made, dan Susanto, Steven. Analisa Nutrisi dan Senyawa Bioaktif Padi Merah. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2019.
- Santoso, Umar, Setyaningsih, Widiastuti, Ningrum, Andriati, Ardhi, Aulia, dan Sudarmanto. Analisis Pangan. Yogyakarta: UGM PRESS, 2020. ISBN 978-602-386-338-9.

8321102200 Operasional K3

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321103188 Operasional Kue Indonesia dan Western

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321103187 Operasional Makanan Indonesia, Asia dan Western

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321102186 Operasional Peralatan Dapur

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321103201 Pelaporan Magang Industri Boga

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321103189 Pendesiminasian Laporan Magang Industri

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321102192 Analisis Kurikulum

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321102196 Manajemen Sekolah

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321102193 Pengembangan Asesmen Pembelajaran

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321102194 Pengembangan Bahan Ajar Bidang Boga

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321102195 Pengembangan Media Pembelajaran

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321102202 Pengembangan Rencana Pembelajaran Bidang Boga

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321104197 Praktek Mengajar Terbimbing

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321104007 Cipta Karya Boga

Dosen :LUCIA TRI PANGESTHI

SRI HANDAJANI

AULIA BAYU YUSHILA

HIDAYATUN MUYASYAROH

Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mampu menerapkan konsep-konsep ilmu tata boga dalam menciptakan karya kuliner yang inovatif dan berbasis kearifan lokal (C3)
- Menganalisis berbagai bahan lokal dan mengevaluasi penggunaannya dalam resep untuk menghasilkan produk yang berkualitas (C4, C5)
- Mengembangkan resep baru yang menggabungkan teknik modern dan tradisional untuk menciptakan variasi kuliner yang unik (C6)
- Menerapkan keterampilan kritis dan sistematis dalam proses pembuatan makanan untuk memastikan konsistensi dan kualitas (C3, C4)
- Mengevaluasi hasil karya kuliner berdasarkan kriteria kualitas sensoris dan nutrisi serta memberikan perbaikan yang diperlukan (C5)
- Menciptakan konsep restoran atau bisnis kuliner yang berkelanjutan dan inovatif, yang mencerminkan pemahaman mendalam tentang kewirausahaan (C6)
- Menerapkan prinsip kolaboratif dan adaptif dalam bekerja secara tim untuk menghasilkan produk kuliner (C3)
- Menganalisis tren kuliner saat ini dan mengintegrasikannya dengan kearifan lokal dalam menciptakan karya yang relevan dan menarik (C4)
- Mengevaluasi dan mengadaptasi teknologi kuliner terbaru untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi makanan (C5)
- Menciptakan strategi pemasaran yang efektif untuk promosi produk kuliner yang berbasis kearifan lokal (C6)

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman tentang penerapan konsep makanan, proses pengolahan dan penyajian yang diwujudkan dalam bentuk hidangan inovatif dan berkualitas serta penyusunan karya ilmiah dalam bentuk artikel. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dengan model pembelajaran kelompok. Kegiatan pembelajaran dengan presentasi tugas dan produk karya boga hasil uji coba resep. Pembelajaran diakhiri dengan pagelaran untuk pemerhati Kuliner, *stage holder* dan masyarakat umum.

Referensi Utama

- Graf Ernst and Sam Saguy Israel. 1991. Food Product Development. New York : van Nostrand Reinhold .
- Hyatt internasional M.dkk. 1994. Great Cuisine Of The Word. Jakarta.
- Jenifer, Havey lang. 1998. Larouse Gastronomique . New York: Publiser Inc
- Berbagai buku mengenai makanan: makanan nusantara, makanan oriental, makanan kontinental, bakery pastry, dsb. Berbagai artikel ilmiah yang diperoleh dari jurnal hasil penelitian dan prosiding seminar.
- Tim Prodi S1 Pendidikan Tata Boga. 2025. Buku Saku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan

8321102175 FUSHION FOOD

Dosen :LUCIA TRI PANGESTHI
SRI HANDAJANI
FEBRIANI LUKITASARI
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Memiliki pengetahuan tentang konsep fusion food yang berorientasi pada hidangandari benua Asia dan Western populer di industri jasa boga dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
- Mampu merancang bahan dan peralatan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk fusion food populer sesuai standar resep yang berorientasi pada standar operasional prosedur industri jasa boga, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar
- Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep fusion food dan penerapannya pada proses produksi makanan dari benua Asia dan Western populer di industri jasa boga secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini merupakan pengkajian konsep dan penerapan pengkombinasian/perpaduan dari beberapa elemen makanan antar daerah dalam satu atau dua benua bahkan antar benua dengan etnik/budaya yang sama atau berbeda menjadi sebuah hidangan bercita rasa universal, berpenampilan estetik dengan selera berbeda. Orientasi materi meliputi: konsep fusion food, jenis-jenis fusion food, strategi mewujudkan fusion food, teknologi produksi fusion food dan penyajian produk fusion food menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, diskusi kelompok, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan metode pembelajaran PBL dan PjBL yang dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik

Referensi Utama

- Gisslen, Wayne. 2017. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons Crawford
- Hermawan, Devina, Tjandra, Jonathan. 2022. Indonesian Fusion Food .
- Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Depok: Rajawali Pers.
- Lestari, Wilujeng, Komariah, Kokom. 2019. Buku Saku Fusion Food . Yogyakarta: UNY
- Pengembangan Produk

8321102174 HALAL FOOD

Dosen :NUGRAHANI ASTUTI
FITRI KOMALA SARI
RATNA PALUPI NURFATIMAH
HIDAYATUN MUYASYAROH
Fitri Komala Sari, S.TP., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mampu menguasai filosofi Pangan Halal dan Dasar Hukumnya.
- Mampu memahami peraturan/undang-undang pangan halal dan manajemen serta implelementasi sistem jaminan halal (SJH).
- Mampu menganalisis titik kritis (CCP) Pangan Halal.
- Mampu memahami tentang Proses Produk Halal (PPH).
- Mampu memahami tentang industri halal dalam bakery product.
- Mampu melakukan desiminasi pangan halal pada masyarakat.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini mempelajari filosofi pangan halal serta sistem jaminan halal di Industri pangan. Topik yang dibahas meliputi pengertian dan tujuan sertifikasi halal, peraturan atau undang-undang pangan halal dan manajemen dan implementasi sistem jaminan halal, sistem birokrasi dan lembaga sertifikasi pangan, analisis titik kritis pangan halal, pendampingan proses produk halal, penyembelihan ternak, produk alkohol hingga mahasiswa melakukan kunjungan atau observasi ke industri pangan lokal. Dalam MK ini menggunakan berbagai bentuk pembelajaran yaitu berupa kuliah, studi kasus serta pembelajaran berbasis masalah.

Referensi Utama

- Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi & Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Dr. Yusuf Qardhawi, 1995, Halal & Haram dalam Islam
- Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi, IPB.
- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan & Kosmetika, Pedoman untuk memperoleh Sertifikat Halal, Majelis Ulama Indonesia, 1999.
- Dirjen LPPOM Depkes RI, Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Pangan.
- Aditya R, Syah D, Arintawati. 2015. Fermentation Profiles of Nabidh (Fruit Juice). *Journal of Halal Research*. 1(1):25-29.
- Fatwa MUI terbaru tentang No. 10 tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol
- Gunduz S, Yilmaz H, Goren AC. 2013. Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. *J. Chem. Metrol*. 7(1):7-9.
- Najiha AA, Tajul AY, Norziah MH, WanNadiyah WA. 2010. A Preliminary Study on Halal Limits for Ethanol Content in Food Products. *Meadle-East Journal of Scientific Research*. 6(1):45-50.
- Rizqiyah R. 2007. Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman terhadap Kadar Etanol Jus Buah Kurma (Analisis Hadits Nabi Secara Saintifik). UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi & Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Modul International Auditor Halal Training, 2018, IIUM, Malaysia

Referensi Pendukung

- Regenstien, J. M., Chaudry, M. M., & Regenstien, C. E. (2003). The kosher and halal food laws. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 2(3), 111-127.
- Armanios, F., & Ergene, B. A. (2018). *Halal food: A history*. Oxford University Press.
- Ismoyowati, D. (2015). Halal food marketing: a case study on consumer behavior of chicken-based processed food consumption in central part of Java, Indonesia. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 3, 169-172.
- Salam, D. A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kabupaten Sampang. *Qawwam: The Leader's Writing*, 3(1), 10-20.
- Astuti, M. (2020). Pengembangan Produk Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal (Halal Lifestyle). *IURIS STUDIA: Jurnal Kajian Hukum*, 1(1), 14-20.
- Djakfar, I., & Isnaliana, I. (2021). Model Pendampingan Pengurusan Sertifikasi Produk Makanan Halal bagi UMKM dalam Mendukung Banda Aceh Menjadi Kota Wisata Halal. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 80-88.

8321102198 Seminar Proposal Skripsi

Dosen :

Deskripsi Matakuliah

Referensi Utama

8321102084 Sosio Budaya Makanan*)

Dosen :FITRI KOMALA SARI

ANDIKA KUNCORO WIDAGDO
NURUL FARIKHATIR RIZKIYAH
RENDRA LEBDOYONO
Fitri Komala Sari, S.TP., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mampu memahami konsep sosial, budaya dan makanan dengan menginternalisasi sikap berorientasi hasil secara mandiri, percaya diri, jujur, dan tanggung jawab serta mampu mengkomunikasikan pada orang lain
- Mampu memahami konsep pemilihan makanan secara jujur mandiri percaya diri dan bertanggung jawab. serta mampu mengomunikasikannya kepada orang lain
- Mampu memahami sejarah perkembangan makanan secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain
- Mampu memahami peran makanan dalam fungsi sosial dan budaya secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain
- Mampu memahami budaya makan masyarakat Indonesia (food ethnography) secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain
- Mampu memahami kebiasaan makan secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain
- Mampu memahami perilaku makan masyarakat Indonesia secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain
- Mampu memahami tabu dan pantang-an makanan secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain
- Mampu memahami konsumsi pangan masyarakat secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain

Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep sosial budaya masyarakat, sejarah makanan, kebiasaan makan ditinjau dari pola hidangan, pantangan atau tabu makanan dan perilaku makan masyarakat. Menganalisis konsumsi pangan dengan berbagai model dengan faktor sosial budaya yang mempengaruhinya. Pengkajian tentang etnografi pangan khas Indonesia berdasarkan hasil observasi di masyarakat. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan kontekstual. Model pembelajaran menerapkan problem based learning dan pembelajaran kooperatif. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, penyusunan makalah dan presentasi.

Referensi Utama

- den Hartog, Adel P dan Wija van Staveren. 1983. Manual for Social Surveys on Food Habits and Consumption in Developing Countries. Pudoc
- Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia. Berita Pergizi Pangan.
- Suhardjo. 1989. Sosio Budaya Gizi. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Susanto, Djoko. 1988. Diversifikasi Pangan dilihat dari Aspek Pola Konsumsi dan Kebiasaan Pangan (Food Habits) Masyarakat. Berita Ilmu
- Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.
- Susanto, Djoko. 1997. Food Ethnography. Materi Kuliah Mahasiswa GMSK.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Dasar Boga	8321103009		T=3	P=0	ECTS=4.77	1	22 Juli 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd; Febriani Lukitasari, M.Pd.; Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd.				SRI HANDAJANI	

Model Pembelajaran	Case Study
---------------------------	------------

Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK
----------------------------------	--

	1. Sikap
	2. Keterampilan Umum
	3. Keterampilan Khusus
	4. Pengetahuan
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. Mampu menjelaskan konsep dasar makanan
	2. Mampu menjelaskan dan menerapkan standar performance grooming
	3. Mampu menganalisis persiapan alat dan bahan dalam pengelolaan dasar makanan
	4. Mampu menganalisis jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan
	5. Mampu membuat berbagai jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan
	6. Mampu menganalisis jenis-jenis stock berdasarkan bahan dasar yang digunakan dan fungsi dalam suatu hidangan
	7. Mampu membuat jenis-jenis stock berdasarkan bahan dasar yang digunakan dan fungsi dalam suatu hidangan
	8. Ujian Tengah Semester (UTS)
	9. Mampu membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan
	10. Mampu membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan
	11. Mampu membedakan jenis-jenis hidangan telur dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk breakfast
	12. Mampu membuat jenis-jenis hidangan telur dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk breakfast
	13. Mampu memahami dan menganalisis jenis bumbu-bumbu dasar (putih, merah, kuning, orange dan hitam) dalam hidangan makanan
	14. Mampu memahami dan menganalisis berbagai macam jenis teknik pengolahan makanan (Moist heat dan Dry Heat) dalam proses pengolahan dan penyajian makanan
	15. Mampu membuat berbagai macam jenis hidangan sehari-sehari yang terdiri dari (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani, dan sayuran) dengan menerapkan teknik pengolahan makanan (Moist heat dan Dry Heat) dan jenis bumbu-bumbu dasar dalam proses pengolahan dan penyajian makanan
	16. Ujian Akhir Semester (UAS)
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	Sub-CPMK1 Memahami Konsep-konsep dasar makanan
	Sub-CPMK2 Performance Grooming
	Sub-CPMK3 Mampu menganalisis persiapan alat dan bahan dalam pengelolaan dasar makanan
	Sub-CPMK4 Mampu menganalisis jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan
	Sub-CPMK5 Mampu membuat berbagai jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan
	Sub-CPMK6 Mampu menganalisis jenis-jenis stock berdasarkan bahan dasar yang digunakan dan fungsi dalam suatu hidangan
	Sub-CPMK7 Mampu membuat jenis-jenis stock berdasarkan bahan dasar yang digunakan dan fungsi dalam suatu hidangan
	Sub-CPMK8 Ujian Tengah Semester (UTS)
	Sub-CPMK9 Mampu membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan
	Sub-CPMK10 Mampu membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan
	Sub-CPMK11 Mampu membedakan jenis-jenis hidangan telur dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk breakfast
	Sub-CPMK12 Mampu membuat jenis-jenis hidangan telur dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk breakfast
	Sub-CPMK13 Mampu memahami dan menganalisis jenis bumbu-bumbu dasar (putih, merah, kuning, orange dan hitam) dalam hidangan makanan
	Sub-CPMK14 Mampu memahami dan menganalisis berbagai macam jenis teknik pengolahan makanan (Moist heat dan Dry Heat) dalam proses pengolahan dan penyajian makanan
	Sub-CPMK15 Mampu membuat berbagai macam jenis hidangan sehari-sehari yang terdiri dari (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani, dan sayuran) dengan menerapkan teknik pengolahan makanan (Moist heat dan Dry Heat) dan jenis bumbu-bumbu dasar dalam proses pengolahan dan penyajian makanan
	Sub-CPMK16 Ujian Akhir Semester (UAS)

Deskripsi Singkat MK	Pada mata kuliah ini mahasiswa mempelajari tentang pemahaman dan penguasaan terkait dengan dasar-dasar pengelolaan makanan. Pembahasan meliputi konsep dasar tentang makanan, hubungan makanan dengan kehidupan manusia, standar performance grooming, persiapan bahan dan alat, perlakuan awal pada bahan makanan meliputi jenis-jenis potongan sayuran, ikan, ayam, pembuatan kaldu, sauce dasar panas dan sauce dasar dingin, olahan telur untuk hidangan breakfast, bumbu-bumbu dasar dan teknik penerapan memasak pada industri jasa boga. Bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa diskusi kelompok dan case study.
-----------------------------	---

Pustaka	Utama :
	1. Kristiastuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2011. Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga. Surabaya: Unesa University Press.
	2. Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking. Singapore: Federal Publishing.
	3. Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987. Foundation of Food Preparation. New York: Macmillan Pub Co.
	4. Soedarmo, Poerwo. 1991. Ilmu Gizi. Jakarta: Dian Rakyat.
	5. Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America
	6. The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.
	Pendukung :

Dosen Pengampu		LUCIA TRI PANGESTHI SRI HANDAJANI FEBRIANI LUKITASARI NURUL FARIKHATIR RIZKIYAH Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Memahami Konsep-konsep dasar makanan	Mampu memahami konsep-konsep dasar makanan	Kriteria: Konsep-konsep dasar makanan berdasarkan kriteria dan letak geografis dari suatu negara Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Kuliah dan Diskusi kelompok 2 jam		Materi: Konsep Dasar Makanan Pustaka: Kristiastuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2011. <i>Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga. Surabaya: Unesa University Press.</i>	5%
2	Performance Grooming	Standar Performance Grooming	Kriteria: Performance Grooming berkaitan dengan kelengkapan atribut dalam pengolahan hidangan makanan dan kebersihan diri Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Kuliah dan Studi Kasus 2 jam		Materi: Performance Grooming Pustaka: Gisslen, Wayne. 2011. <i>Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i>	5%
3	Mampu menganalisis persiapan alat dan bahan dalam pengelolaan dasar makanan	1.1. Mampu menganalisis persiapan alat yang digunakan dalam pengelolaan dasar makanan 2.2. Mampu menganalisis persiapan bahan yang digunakan dalam pengelolaan dasar makanan 3.3. Mampu menganalisis kesiapan diri dalam pengelolaan dasar makanan	Kriteria: 1.1. Alat yang digunakan dalam pengelolaan dasar makanan 2.2. Bahan yang digunakan dalam pengelolaan dasar makanan 3.3. Kesiapan diri dalam pengelolaan dasar makanan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Kuliah, diskusi kelompok dan studi kasus		Materi: Persiapan alat dan bahan dalam pengelolaan dasar makanan Pustaka: Allan, Cameron. 1978. <i>Food and Cooking. Singapore: Federal Publishing.</i>	5%
4	Mampu menganalisis jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan	1.1. Memahami dan menganalisis jenis-jenis potongan sayur 2.2. Memahami dan menganalisis jenis-jenis potongan ikan 3.3. Memahami dan menganalisis jenis-jenis potongan ayam	Kriteria: 1.1. Karakteristik hasil jenis potongan sayur untuk makanan 2.2. Karakteristik hasil jenis potongan ikan untuk makanan 3.3. Karakteristik hasil jenis potongan ayam untuk makanan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Kuliah, diskusi kelompok dan case study		Materi: Jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i>	5%

5	Mampu membuat berbagai jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan	<p>1.1. Mampu membuat berbagai jenis-jenis potongan sayuran dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan</p> <p>2.2. Mampu membuat berbagai jenis-jenis potongan ikan dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan</p> <p>3.3. Mampu membuat berbagai jenis-jenis potongan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Membuat jenis potongan sayuran</p> <p>2.2. Membuat jenis potongan ikan</p> <p>3.3. Membuat jenis potongan ayam</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Demonstrasi dan Praktikum		<p>Materi: Jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam</p> <p>Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i></p>	5%
6	Mampu menganalisis jenis-jenis stock berdasarkan bahan dasar yang digunakan dan fungsi dalam suatu hidangan	<p>1.1. Memahami dan menganalisis Kaldu Putih (White Stock) dari Tulang Ayam</p> <p>2.2. Memahami dan menganalisis Kaldu Coklat (Brown Stock) dari Tulang sapi</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. White Stock dari tulang ayam</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Kuliah, diskusi kelompok dan case study		<p>Materi: Stock (Kaldu)</p> <p>Pustaka: <i>Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987. Foundation of Food Preparation. New York: Macmillan Pub Co.</i></p>	5%
7	Mampu membuat jenis-jenis stock berdasarkan bahan dasar yang digunakan dan fungsi dalam suatu hidangan	<p>1.1. Membuat jenis kaldu putih (white stock) dari tulang ayam</p> <p>2.2. Membuat jenis kaldu coklat (brown stock) dari tulang sapi</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Persiapan, pengolahan dan karakteristik hasil dari white stock</p> <p>2.2. Persiapan, pengolahan dan karakteristik hasil dari brown stock</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Demonstrasi dan Praktikum		<p>Materi: Stock (Kaldu)</p> <p>Pustaka: <i>Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking. Singapore: Federal Publishing.</i></p> <hr/> <p>Materi: Stock (Kaldu)</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i></p>	5%
8	Ujian Tengah Semester (UTS)	<p>1.1. Konsep dasar makanan</p> <p>2.2. Standar Performance Grooming</p> <p>3.3. Alat dan Bahan dalam dasar pengelolaan makanan</p> <p>4.4. Jenis potongan sayuran, ikan dan ayam</p> <p>5.5. Jenis kaldu (stock)</p>	<p>Kriteria:</p> <p>Memahami dan menganalisis terkait dengan konsep dasar makanan, standar performance grooming, alat dan bahan, jenis potongan bahan makanan dan jenis kaldu yang digunakan dalam pengolahan dan penyajian makanan</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>		Case Study	<p>Materi: UTS</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i></p> <hr/> <p>Materi: UTS</p> <p>Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i></p> <hr/> <p>Materi: UTS</p> <p>Pustaka: <i>Soedarmo, Poerwo. 1991. Ilmu Gizi. Jakarta: Dian Rakyat.</i></p>	10%
9	Mampu membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan	<p>1.1. Memahami dan menganalisis Hot Sauce</p> <p>2.2. Memahami dan menganalisis Cold Sauce</p>	<p>Kriteria:</p> <p>Memahami dan menganalisis pengertian, fungsi dan karakteristik hasil dari hot dan cold sauce</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Case Study		<p>Materi: Sauce Dasar</p> <p>Pustaka: <i>Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking. Singapore: Federal Publishing.</i></p>	5%

10	Mampu membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan	1.1. Menyiapkan, membuat dan menyajikan Hot Sauce 2.2. Menyiapkan, membuat dan menyajikan Cold Sauce	Kriteria: 1.1. Karakteristik hasil (rasa, warna, aroma, tekstur) dari hot sauce berupa veloutte sauce, bechamel sauce, tomato sauce, espagnole sauce dan hollandaise 2.2. Karakteristik hasil (rasa, warna, aroma, tekstur) dari cold sauce berupa mayonnaise sauce dan french dressing Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Demonstrasi dan Praktikum		Materi: Sauce Dasar Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i> Materi: Teknik pembuatan sauce dasar Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i>	5%
11	Mampu membedakan jenis-jenis hidangan telur dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk breakfast	1.1. Definisi telur 2.2. Karakteristik telur yang baik 3.3. Jenis-jenis olahan telur untuk hidangan breakfast	Kriteria: Jenis-jenis hidangan breakfast yang berbahan utama telur (egg dishes) Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Kuliah, diskusi kelompok dan case study		Materi: Hidangan breakfast dari olahan telur Pustaka: <i>Soedarmo, Poerwo. 1991. Ilmu Gizi. Jakarta: Dian Rakyat.</i>	5%
12	Mampu membuat jenis-jenis hidangan telur dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk breakfast	1.1. Mempersiapkan, membuat dan menyajikan hidangan telur berupa fried egg (Sunny Side Up, Turn Over Easy, Turn Hard Over, Omellete, Scramble egg) 2.2. Mempersiapkan, membuat dan menyajikan hidangan telur berupa boiled egg (Boiled egg soft, medium dan hard, serta Poached Egg)	Kriteria: 1.1. Karakteristik hasil Fried Egg 2.2. Karakteristik hasil Boiled Egg Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Demonstrasi dan Praktikum		Materi: Olahan Telur (Egg Dishes) Pustaka: <i>Soedarmo, Poerwo. 1991. Ilmu Gizi. Jakarta: Dian Rakyat.</i>	5%
13	Mampu memahami dan menganalisis jenis bumbu-bumbu dasar (putih, merah, kuning, orange dan hitam) dalam hidangan makanan	1.1. Memahami dan menganalisis bumbu dasar putih 2.2. Memahami dan menganalisis bumbu dasar merah 3.3. Memahami dan menganalisis bumbu dasar kuning 4.4. Memahami dan menganalisis bumbu dasar orange 5.5. 1. Memahami dan menganalisis bumbu dasar hitam	Kriteria: 1.1. Karakteristik hasil bumbu dasar putih 2.2. Karakteristik hasil bumbu dasar merah 3.3. Karakteristik hasil bumbu dasar kuning 4.4. Karakteristik hasil bumbu dasar orange 5.5. Karakteristik hasil bumbu dasar hitam Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Kuliah, Diskusi kelompok dan Case Study		Materi: Sauce Dasar Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i>	5%
14	Mampu memahami dan menganalisis berbagai macam jenis teknik pengolahan makanan (Moist heat dan Dry Heat) dalam proses pengolahan dan penyajian makanan	1. Memahami dan menganalisis teknik memasak panas kering (dry heat)	Kriteria: 1.1. Teknik memasak panas kering (dry heat) dalam pengolahan makanan 2.2. Teknik memasak panas basah (moist heat) dalam pengolahan makanan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Case Study		Materi: Teknik dasar memasak Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i>	5%

15	Mampu membuat berbagai macam jenis hidangan sehari-sehari yang terdiri dari (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani, dan sayuran) dengan menerapkan teknik pengolahan makanan (Moist heat dan Dry Heat) dan jenis bumbu-bumbu dasar dalam proses pengolahan dan penyajian makanan	1.1. Teknik pengolahan makanan panas kering (dry heat) dan penerapan bumbu dasar dalam hidangan (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani dan sayuran) 2.2. Teknik pengolahan makanan panas basah (moist heat) dan penerapan bumbu dasar dalam hidangan (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani dan sayuran)	Kriteria: 1.1. Karakteristik hasil (rasa, warna, tekstur dan aroma) dalam teknik pengolahan makanan panas kering (dry heat) dan penerapan bumbu dasar dalam hidangan (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani dan sayuran) 2.2. Karakteristik hasil (rasa, warna, tekstur dan aroma) dalam teknik pengolahan makanan panas basah (moist heat) dan penerapan bumbu dasar dalam hidangan (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani dan sayuran) Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Demonstrasi dan Praktikum		Materi: Penerapan teknik memasak dan bumbu dasar dalam hidangan sepinggan Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i>	5%
16	Ujian Akhir Semester (UAS)	1.1. Memahami, menganalisis dan membuat olahan telur untuk hidangan breakfast 2.2. Memahami, menganalisis dan membuat bumbu dasar dalam hidangan sepinggan 3.3. Memahami, menganalisis dan menerapkan teknik pengolahan pada hidangan sepinggan	Kriteria: 1.1. Karakteristik hasil olahan telur untuk hidangan breakfast 2.2. Karakteristik hasil penerapan bumbu dasar dalam hidangan sepinggan 3.3. Karakteristik hasil penerapan teknik pengolahan memasak dalam hidangan sepinggan Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Tes	Tes		Materi: Dasar-dasar boga Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i> Materi: Ujian Akhir Semester Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i>	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
2.	Penilaian Portofolio	20%
3.	Tes	30%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Ilmu Kesejahteraan Keluarga	8321102024		T=2	P=0	ECTS=3.18	1	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
		Mauren Gita Miranti,S.Pd.,M.Pd.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Case Study						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga					
	2. Keterampilan Umum						
	CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal					
	3. Keterampilan Khusus						
	CPL 3.A	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga					
	4. Pengetahuan						
	CPL 4.A	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mampu memanfaatkan IPTEKS dalam bidang IKK, dan mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dalam penyelesaian masalah						
	2. Menguasai konsep teoritis bidang IKK secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural						
	3. Mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi dalam bidang IKK; Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Memahami konsep dasar ilmu kesejahteraan keluarga (IKK)					
	Sub-CPMK2	Memahami konsep dasar ilmu kesejahteraan keluarga (IKK)					
	Sub-CPMK3	Memahami konsep keluarga					
	Sub-CPMK4	Mengevaluasi manajemen keuangan keluarga					
	Sub-CPMK5	Menganalisis pengambilan keputusan dalam keluarga					
	Sub-CPMK6	Menganalisis alokasi waktu dan pekerjaan dalam rumah tangga					
Sub-CPMK7	Mengevaluasi manajemen keuangan keluarga						
Sub-CPMK8	Menganalisis pengambilan keputusan dalam keluarga						
Sub-CPMK9	Menganalisis alokasi waktu dan pekerjaan dalam rumah tangga						
Sub-CPMK10	Menguasai komunikasi dalam keluarga						
Sub-CPMK11	Memahami manajemen waktu dalam keluarga						
Sub-CPMK12	Memahami manajemen waktu dalam keluarga						
Sub-CPMK13	Menerapkan konsep pengambilan keputusan dalam keluarga						
Sub-CPMK14	Memahami pengasuhan dalam keluarga						
Sub-CPMK15	Menganalisis peran gender dalam keluarga						
Sub-CPMK16	Mengkaji kesehatan reproduksi remaja						
Sub-CPMK17	Memahami gender dan keluarga						
Sub-CPMK18	Memahami Peran Gender dalam Keluarga						
Sub-CPMK19	Memahami studi keluarga						
Sub-CPMK20	UAS						
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah ini berisikan materi Konsep Dasar IKK dan Memahami PKK, Konsep dan Teori Keluarga, Manajemen Sumber Daya Keluarga Sebagai Suatu Sistem, Manajemen Rumah Tangga, Komunikasi dalam Keluarga, Perkembangan Kehidupan Keluarga, Pengasuhan dalam Keluarga, Peran Gender dalam Keluarga, Kesehatan reproduksi re,aja, Kesehatan Mental Anak dan Remaja, Konsep Dasar dan Indikator Kesejahteraan Keluarga, dan Metode Riset Dalam Keluarga. Matakuliah ini dilaksanakan dengan menggunakan metode case study yang relevan dengan pembahasan. Penilaian dalam perkuliahan ini menggunakan partisipatif, penugasan dan tes.						
Pustaka	Utama :						
	1. Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa 2. Puspitawati, Herien. Edisi Revisi. 2017. Gender dan Keluarga. Bogor: IPB Press. 3. Puspitawati, Herien. 2013. Pengantar Studi Keluarga. Bogor: IPB Press. 4. Philips Velma, Home Economics Careers For You. New York. : Harper & Row Pub. Inc. 5. Herien Puspitawati. 2024. Peran Gender Dalam Mewujudkan Kesejahteraan Keluarga Indonesia. Bogor: IPB Press 6. Risydah Fadilah. 2022. KESEHATAN MENTAL ANAK & REMAJA Berbagai Permasalahan Yang Terjadi. Medan: Universitas Medan Area Press 7. Nessi Meilan, Maryanah, dan Willa Follona. 2019. Kesehatan Reproduksi Remaja: Implementasi PKPR dalam Teman Sebaya. Malang: Wineka Media 8. Wardah Nuroniyah. 2023. Wardah Nuroniyah. Cirebon: Zenius Publisher 9. Hafied Cangara. 2023. KOMUNIKASI KELUARGA. Jakarta: Prenada Media Group						
Pustaka	Pendukung :						
	1. Philippa Perry. 2019. The Book You Wish Your Parents Had Read (and Your Children Will be Glad That You Did). UK: Penguin Random House UK 2. Kustiah Sunarty. 2015. Pola Asuh Orang Tua dan Kemandirian Anak. Makasar: Edukasi Mitra Grafika						
Dosen Pengampu	LUTHFIYAH NURLAELA AULIA BAYU YUSHILA HIDAYATUN MUYASYAROH Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P. Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd. Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd.						

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Memahami konsep dasar ilmu kesejahteraan keluarga (IKK)	1.Menganalisis terminologi ikk 2.Menganalisis sosok keilmuan ikk (ontology, aksiologi, dan epistemologi) 3.Menganalisis sejarah perkembangan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Indonesia 4.Mengidentifikasi fungsi dan peran PKK di berbagai jenjang pendidikan 5.Mengkaji kehidupan keluarga	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. 2.2. Penilaian tes: ketepatan dalam menjawab. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi kelompok terkait keilmuan ilmu kesejahteraan keluarga pada lini kehidupan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait peran pendidikan kesejahteraan keluarga dan didiskusikannya di SIDIA 2 x 50	Materi: Terminology IKK, Sosok keilmuan IKK dari sudut pandang ontologi, aksiologi, dan epistemology, Sejarah PKK, Fungsi PKK diberbagai jenjang pendidikan, Konsep ilmu pengetahuan, Konsep kehidupan keluarga, dan Hubungan ilmu pengetahuan dan kehidupan keluarga Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i> Materi: Hubungan ilmu dan pengetahuan dalam kehidupan keluarga Pustaka: <i>Puspitawati, Herien. 2013. Pengantar Studi Keluarga. Bogor: IPB Press.</i>	5%
2	Memahami konsep dasar ilmu kesejahteraan keluarga (IKK)	1.Menganalisis konsep keluarga 2.Mengkaji ekologi keluarga 3.Menganalisis teori keluarga makro dan mikro	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. 2.2. Penilaian tes: ketepatan dalam menjawab. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi kelompok terkait keilmuan ilmu kesejahteraan keluarga pada lini kehidupan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: menganalisis kasus-kasus yang relevan terkait dengan teori keluarga makro dan mikro dan diunggah di SIDIA 2 x 50	Materi: Terminology IKK, Sosok keilmuan IKK dari sudut pandang ontologi, aksiologi, dan epistemology, Sejarah PKK, Fungsi PKK diberbagai jenjang pendidikan, Konsep ilmu pengetahuan, Konsep kehidupan keluarga, dan Hubungan ilmu pengetahuan dan kehidupan keluarga Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i> Materi: Hubungan ilmu dan pengetahuan dalam kehidupan keluarga Pustaka: <i>Puspitawati, Herien. 2013. Pengantar Studi Keluarga. Bogor: IPB Press.</i>	5%
3	Memahami konsep keluarga	1.Menjelaskan pengertian sumberdaya keluarga 2.Mengklasifikasi sumberdaya keluarga 3.Mengidentifikasi dan mengimplementasikan pengukuran sumberdaya keluarga 4.Menganalisis sumberdaya sebagai suatu sistem	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. 2.2. Tes Lisan: Ketepatan jawaban Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Pendekatan Saintifik, diskusi dan tanya jawab 2 X 50	Asinkronus: mahasiswa menganalisis kasus-kasus terkait sumberdaya keluarga yang ada di Indonesia dan mengunggahnya di SIDIA 2x50	Materi: Pengertian sumberdaya keluarga, mengklasifikasi sumberdaya keluarga, pengukurannya sumberdaya keluarga dan sumberdaya keluarga sebagai suatu sistem Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i>	5%
4	1.Mengevaluasi manajemen keuangan keluarga 2.Menganalisis pengambilan keputusan dalam keluarga 3.Menganalisis alokasi waktu dan pekerjaan dalam rumah tangga	1.Mengevaluasi manajemen keuangan keluarga 2.Menganalisis pengambilan keputusan dalam keluarga 3.Menganalisis alokasi waktu dan pekerjaan rumah tangga	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen/bertanya, penggunaan bahasa, sikap. 2.2. Tes tulis: Ketepatan jawaban Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Pendekatan saintifik, diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: mahasiswa membuat laporan keuangan bulanan dan mengunggahnya di SIDIA 2 x 50	Materi: pengertian pengambilan keputusan dalam rumah tangga, proses pengambilan keputusan dalam keluarga, dan tipe pengambilan keputusan dalam keluarga Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i>	5%

5	<p>1.Mengevaluasi manajemen keuangan keluarga</p> <p>2.Menganalisis pengambilan keputusan dalam keluarga</p> <p>3.Menganalisis alokasi waktu dan pekerjaan dalam rumah tangga</p>	<p>1.Mengevaluasi manajemen keuangan keluarga</p> <p>2.Menganalisis pengambilan keputusan dalam keluarga</p> <p>3.Menganalisis alokasi waktu dan pekerjaan rumah tangga</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen/bertanya, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>2.2. Tes tulis: Ketepatan jawaban</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Pendekatan saintifik, diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50</p>	<p>Asincronus: mahasiswa membuat laporan keuangan bulanan dan mengunggahnya di SIDIA 2 x 50</p>	<p>Materi: pengertian pengambilan keputusan dalam rumah tangga, proses pengambilan keputusan dalam keluarga, dan tipe pengambilan keputusan dalam keluarga</p> <p>Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i></p>	3%
6	<p>Menguasai komunikasi dalam keluarga</p>	<p>1.Menjelaskan komunikasi dalam keluarga</p> <p>2.Mengidentifikasi komunikasi dan interaksi dalam keluarga</p> <p>3.Mengidentifikasi macam-macam komunikasi dalam keluarga</p> <p>4.Menganalisis tahap perkembangan komunikasi dalam keluarga</p> <p>5.Mengkaji etika komunikasi dalam keluarga</p> <p>6.Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi komunikasi keluarga</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen/bertanya, penggunaan bahasa, sikap</p> <p>2.2. Tes tulis: ketepatan jawaban</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Pendekatan Saintifik, diskusi kelompok dan tanya jawab terkait materi yang terkait dengan komunikasi dalam keluarga 2 X 50</p>	<p>Asincronus: menganalisis permasalahan yang timbul dari komunikasi yang baik/buruk dalam keluarga, kemudian mengunggah di SIDIA 2x50</p>	<p>Materi: Macam-macam komunikasi dalam keluarga dan faktor-faktor yang mempengaruhi komunikasi keluarga</p> <p>Pustaka: <i>Hafied Cangara. 2023. KOMUNIKASI KELUARGA. Jakarta: Prenada Media Group</i></p> <p>Materi: pola komunikasi dan interaksi dalam keluarga</p> <p>Pustaka: <i>Kustiah Sunarty. 2015. Pola Asuh Orang Tua dan Kemandirian Anak. Makasar: Edukasi Mitra Grafika</i></p> <p>Materi: tahap perkembangan komunikasi dalam keluarga dan etika komunikasi dalam keluarga</p> <p>Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i></p>	2%
7	<p>Memahami manajemen waktu dalam keluarga</p>	<p>1.Menelaah siklus kehidupan keluarga</p> <p>2.Mengklasifikasi kehidupan keluarga</p> <p>3.Mengidentifikasi problematika konflik marital dan solusinya</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen/bertanya, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>2.2. Tes tulis: ketepatan jawaban.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Pendekatan Saintifik, diskusi dan tanya jawab terkait kasus-kasus yang timbul terkait perkembangan kehidupan keluarga 2 X 50</p>	<p>Asinkronus: Menganalisis terkait Problematika dan konflik marital dalam perkembangan kehidupan keluarga dan mendiskudikannya pada SIDIA 2 x 50</p>	<p>Materi: siklus kehidupan keluarga</p> <p>Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i></p> <p>Materi: problematika dan konflik marital</p> <p>Pustaka: <i>Puspitawati, Herien. 2013. Pengantar Studi Keluarga. Bogor: IPB Press.</i></p>	5%
8	<p>Memahami manajemen waktu dalam keluarga</p>	<p>1.Menelaah siklus kehidupan keluarga</p> <p>2.Mengklasifikasi kehidupan keluarga</p> <p>3.Mengidentifikasi problematika konflik marital dan solusinya</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen/bertanya, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>2.2. Tes tulis: ketepatan jawaban.</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	<p>Pendekatan Saintifik, diskusi dan tanya jawab terkait kasus-kasus yang timbul terkait perkembangan kehidupan keluarga 2 X 50</p>	<p>Asinkronus: Menganalisis terkait Problematika dan konflik marital dalam perkembangan kehidupan keluarga dan mendiskudikannya pada SIDIA 2 x 50</p>	<p>Materi: siklus kehidupan keluarga</p> <p>Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i></p> <p>Materi: problematika dan konflik marital</p> <p>Pustaka: <i>Puspitawati, Herien. 2013. Pengantar Studi Keluarga. Bogor: IPB Press.</i></p>	5%

9	Menerapkan konsep pengambilan keputusan dalam keluarga	Menjelaskan pengertian pengambilan keputusan dalam keluarga	<p>Kriteria: 2. Tes Tulis: Ketepatan dalam menjawab</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Tes tertulis 2 X 50	Asincronus: eksplorasi materi 1-8 2 x 50	<p>Materi: Permasalahan dalam keluarga Pustaka: <i>Ihromi, T. .2004. Bunga Rampai. Sosiologi Keluarga. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia</i></p> <p>Materi: pengambilan keputusan Pustaka: <i>Puspitawati, Herien. 2013. Pengantar Studi Keluarga. Bogor: IPB Press.</i></p> <p>Materi: keputusan dalam rumah tangga Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i></p> <p>Materi: komunikasi keluarga Pustaka: <i>Hafied Cangara. 2023. KOMUNIKASI KELUARGA. Jakarta: Prenada Media Group</i></p>	20%
10	Memahami pengasuhan dalam keluarga	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan konsep parenting Mengidentifikasi perbedaan konsep pengasuhan anak Menganalisis macam-macam nilai dan cara penerapannya dalam keluarga 	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen/bertanya, penggunaan bahasa, sikap 2.2. Tes tulis: ketepatan jawaban</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	Pendekatan Saintifik, presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50	Asincronus: Eksplorasi materi terkait macam-macam parenting bagi orang tua Indonesia dan permasalahan 2 x 50	<p>Materi: parenting dan macam-macam pengasuhan anak Pustaka: <i>Kustiah Sunarty. 2015. Pola Asuh Orang Tua dan Kemandirian Anak. Makasar: Edukasi Mitra Grafika</i></p> <p>Materi: parenting dan segara permasalahannya Pustaka: <i>Philippa Perry. 2019. The Book You Wish Your Parents Had Read (and Your Children Will be Glad That You Did). UK: Penguin Random House UK</i></p>	5%
11	Menganalisis peran gender dalam keluarga	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian gender Mengidentifikasi perbedaan konsep gender dan jenis kelamin Menganalisis peran gender dalam keluarga Mengkaji feminisme dalam keluarga Menganalisis kesetaraan gender dan keadilan gender 	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen/bertanya, penggunaan bahasa, sikap 2.2. Tes tulis: ketepatan jawaban</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab 2 X 50	Asincronus: eksplorasi kasus-kasus terkait gender yang ada di Indonesia 2x50	<p>Materi: peran gender dalam keluarga Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i></p> <p>Materi: konsep gender dan jenis kelamin, feminisme dan konsep kesetaraan dan keadilan gender Pustaka: <i>Herien Puspitawati. 2024. Peran Gender Dalam Mewujudkan Kesejahteraan Keluarga Indonesia. Bogor: IPB Press</i></p>	2%
12	Mengkaji kesehatan reproduksi remaja	Menjelaskan anatomi dan fisiologi sistem reproduksi remaja	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen/bertanya, penggunaan bahasa, sikap 2.2. Tes tulis: ketepatan jawaban</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, tanya jawab dan diskusi 2 X 50	Asincronus: eksplorasi materi terakhir menjaga reproduksi remaja 2 x 50	<p>Materi: kesejahteraan keluarga Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i></p> <p>Materi: kesejahteraan keluarga Pustaka: <i>Guhardja, S. ,dkk. 1992Manajemen Sumberdaya Keluarga, Bogor: Fakultas Pertanian IPB</i></p>	1%

13	Memahami gender dan keluarga	1. Menjelaskan pengertian gender 2. Mengidentifikasi perbedaan gender dengan jenis kelamin 3. Mendeskripsikan konsep kesetaraan dan keadilan gender	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, bertanya, penggunaan bahasa, sikap 2.2. Tes tulis: ketepatan jawaban Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Pendekatan Saintifik 2 X 50	STAD 2 x 50	Materi: gender Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i> Materi: gender Pustaka: <i>Puspitawati, Herien. Edisi Revisi. 2017. Gender dan Keluarga. Bogor: IPB Press.</i>	2%
14	Memahami Peran Gender dalam Keluarga	1. Mengidentifikasi konsep peran gender 2. Mendeskripsikan fungsi keluarga berorientasi gender 3. Menganalisis gender dan masalah kehidupan keluarga 4. Menguraikan kemitraan gender dalam keluarga 5. Menganalisis upaya penanggulangan gender dalam keluarga	Kriteria: 1.1. Aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen/bertanya, penggunaan bahasa, sikap 2.2. Tes tulis: ketepatan jawaban Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	2 X 50	Jigsaw 2 x 50	Materi: gender Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i> Materi: gender Pustaka: <i>Puspitawati, Herien. Edisi Revisi. 2017. Gender dan Keluarga. Bogor: IPB Press.</i>	5%
15	Memahami studi keluarga	1. Menjelaskan landasan keilmuan studi keluarga 2. Mengidentifikasi landasan teori dalam studi keluarga 3. Menjabarkan perkembangan studi keluarga	Kriteria: 1.1. Pengamatan aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen/bertanya, penggunaan bahasa, sikap 2.2. Tes tulis: ketepatan jawaban Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pendekatan Saintifik 2 X 50	online 2 x 50	Materi: studi keluarga Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa</i>	10%
16	UAS	Sesuai dengan rubrik penilaian	Kriteria: sesuai dengan teori materi 8-15 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Mahasiswa secara jujur, bertanggung jawab, dan mandiri mengerjakan soal dengan sungguh-sungguh 1 X 50	- 2 x 50	Materi: materi 9-10 Pustaka: <i>Nurlaela, Luthfiyah. 2010. Peran Pendidikan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam Pembangunan Masyarakat. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar Bidang Pendidikan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Unesa. 7 Januari 2010.</i> Materi: Gender Pustaka: <i>Puspitawati, Herien. Edisi Revisi. 2017. Gender dan Keluarga. Bogor: IPB Press.</i> Materi: materi 10-12 Pustaka: <i>Departemen Pendidikan dan Kebudayaan 1974, Pengantar Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan</i> <i>Good, W. , 2004. Sosiologi Keluarga. Jakarta: Bumi Aksara</i> Materi: Gender Pustaka: <i>Herien Puspitawati. 2024. Peran Gender Dalam Mewujudkan Kesejahteraan Keluarga Indonesia. Bogor: IPB Press</i>	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	20%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
3.	Tes	30%
		100%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Kimia Pangan	8321102088	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	1	2 Maret 2023
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Raida Amelia Ifadah, S.TP., M.P. Diwyacitta Antya Putri, S.TP., M.Sc., M.P.		Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	2. Keterampilan Umum						
	3. Keterampilan Khusus						
	4. Pengetahuan						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Menguasai konsep di bidang kimia pangan terkait struktur, sifat, komposisi dan perubahan kimia dan biokimia yang terjadi selama pengolahan hingga penyimpanan.						
	2. Memahami reaksi kimia utama yang membatasi umur simpan makanan.						
	3. Mampu mengaplikasikan pengetahuan di bidang kimia pangan yang diperoleh, serta mempunyai inisiatif dalam mendukung masyarakat di bidang pangan.						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mampu memahami gambaran pembelajaran Kimia Pangan dalam lingkup Tata Boga.					
	Sub-CPMK2	Memahami ikatan kimia dasar dan reaksi kimia					
	Sub-CPMK3	Mampu memahami materi Air (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan).					
	Sub-CPMK4	Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh air dalam makanan.					
	Sub-CPMK5	Mampu memahami materi Karbohidrat (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan).					
	Sub-CPMK6	Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya karbohidrat dalam makanan.					
	Sub-CPMK7	Mampu memahami materi Protein (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan).					
	Sub-CPMK8	Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya protein dalam makanan.					
	Sub-CPMK9	Mampu memahami materi Lemak (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan).					
	Sub-CPMK10	Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya lemak dalam makanan.					
	Sub-CPMK11	Mampu memahami materi Vitamin (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan).					
	Sub-CPMK12	Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya vitamin dalam makanan.					
	Sub-CPMK13	Menguasai kemampuan untuk pertemuan 2 sampai dengan 7					
	Sub-CPMK14	Memahami reaksi kimia antar komponen pangan					
	Sub-CPMK15	Mampu memahami materi Mineral (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan).					
	Sub-CPMK16	Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya mineral dalam makanan.					
	Sub-CPMK17	Mampu memahami materi pigmen (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan).					
Sub-CPMK18	Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya pigmen dalam makanan.						
Sub-CPMK19	Mampu memahami materi Asam Basa dan Garam (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan).						
Sub-CPMK20	Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya Asam Basa dan Garam dalam makanan.						
Sub-CPMK21	Mampu memahami materi Bahan Tambahan Makanan (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan)						
Sub-CPMK22	Memiliki pengetahuan dalam penggunaan Bahan Tambahan Makanan						
Sub-CPMK23	Mampu menganalisis serta menerapkan teknik gastronomi molekuler.						
Sub-CPMK24	Penugasan pendiseminasian untuk edukasi Masyarakat.						
Sub-CPMK25	Mampu mengaplikasikan pengetahuan di bidang kimia pangan yang diperoleh untuk mendukung masyarakat di bidang pangan						
Deskripsi Singkat MK	Pengkajian dan pemahaman tentang senyawa-senyawa kimia pangan di bidang Tata Boga yang meliputi pemecahan masalah praktis dan meningkatkan pemahaman tentang analisis bahan makanan, pengembangan rasa dan aroma dalam produk makanan. Pembelajaran dilaksanakan dengan metode diskusi, presentasi dan latihan pemecahan contoh problem. Beberapa komponen yang mungkin dicakup dalam mata kuliah ini adalah; Kimia dasar, komposisi kimia dan biokimia bahan makanan, reaksi kimia dalam memasak, dan analisis kimia dalam tata boga.						
Pustaka	Utama :						
	1. F.G.Winarno. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia,Jakarta 2. Ponis Tarigan. 1996. Kimia Organik Bahan Makanan. Bandung: Alumni 3. Riswiyanto. 2002. Kimia Organik. Jakarta: Erlangga. 4. Yusnita, M. 2020. Asam, Basa, dan Garam di Lingkungan Kita. Alprin. 5. Kusnandar, F. 2019. Kimia pangan komponen makro. Bumi aksara. 6. Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (Eds.). 2007) Fennema's food chemistry. CRC press. 7. Winarno, F. G., & Winarno, S. A. A. (2017). Gastronomi molekuler. Gramedia Pustaka Utama. 8. Coultate, T. (2023). Food: the chemistry of its components. Royal Society of Chemistry.						
	Pendukung :						
	1. Pin, C. H., Daniel, N., Mos, S., Serudin, M., Meng, T. A., Hossen, H. M., & Rahman, Z. A. Gastronomi molekuler: Teknik sferifikasi dalam pembangunan produk makanan.						

Dosen Pengampu		DIWYACITTA ANTYA PUTRI RAIDA AMELIA IFADAH RATNA PALUPI NURFATIMAH Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Raida Amelia Ifadah, S.TP., M.P. Raida Amelia Ifadah, S.TP., M.P. Diwyacitta Antya Putri, S.TP., M.Sc., M.P. Diwyacitta Antya Putri, S.TP., M.Sc., M.P.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu memahami gambaran pembelajaran Kimia Pangan dalam lingkup Tata Boga.	1. Menjelaskan metode pembelajaran dan tata tertib, serta pentingnya mata kuliah Ilmu Kimia Pangan. 2. Menjelaskan deskripsi Ilmu Kimia Pangan dalam lingkup tata boga. 3. Menjelaskan konsep dasar kimia seperti unsur, senyawa, molekul, dan reaksi kimia serta hubungan antara kimia dan tata boga.	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	Ceramah, diskusi dan Tanya jawab 2 X 50		Materi: Kimia Dasar Pustaka: F.G. Winarno, 1997. <i>Kimia Pangan dan Gizi</i> . PT Gramedia, Jakarta	5%
2	Memahami ikatan kimia dasar dan reaksi kimia	1. Membandingkan larutan, kolid, suspensi 2. Menghitung konsentrasi larutan dalam % 3. Menghitung konsentrasi larutan dalam Molar 4. Menghitung konsentrasi larutan dalam ppm & ppb	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Tes	Metode pembelajaran: Presentasi tugas, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 X 50		Materi: Definisi larutan, koloid, suspensi, perhitungan konsentrasi dalam molar, perhitungan konsentrasi larutan dalam %, perhitungan konsentrasi dalam ppm & ppb Pustaka: F.G. Winarno, 1997. <i>Kimia Pangan dan Gizi</i> . PT Gramedia, Jakarta	5%
3	1. Mampu memahami materi Air (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan). 2. Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh air dalam makanan.	1. Menjelaskan Struktur, ikatan, sifat kimia dan disosiasi air 2. Menjelaskan Menjelaskan Air dalam bahan pangan (bebas dan terikat) 3. Menjelaskan Jenis air (air kristal, konstitusi, adsorbs, imbibisi) 4. Menjelaskan Tipe air dalam bahan pangan (tipe I – IV) 5. Menjelaskan Kadar dan aktivitas air dalam bahan pangan dan terkait kerusakan pangan 6. Menjelaskan Aktivitas air (Aw) hubungannya dengan keseimbangan air,	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi tugas, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 X 50		Materi: Struktur kimia air, peranan air dalam bahan pangan, sifat fisikokimia air, derajat keterikatan air, transpor aktif, water activity, kadar air, hubungan antar keduanya, reaksi kimia air dalam proses pengolahan pangan. Pustaka: F.G. Winarno, 1997. <i>Kimia Pangan dan Gizi</i> . PT Gramedia, Jakarta	7%

4	<p>1. Mampu memahami materi Karbohidrat (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan).</p> <p>2. Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya karbohidrat dalam makanan.</p>	<p>1. Menjelaskan struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia karbohidrat dalam pengolahan pangan.</p> <p>2. Mengidentifikasi dan mendeskripsikan sifat dan reaksi kimia yang terjadi di suatu produk pangan tertentu.</p>	<p>Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	<p>Metode pembelajaran: Penugasan, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 X 50</p>		<p>Materi: Pengertian karbohidrat, sumber karbohidrat, klasifikasi karbohidrat, metode analisis kuantitatif karbohidrat, daya cerna karbohidrat, pengaruh pengolahan pangan.</p> <p>Pustaka: <i>Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (Eds.). 2007. Fennema's food chemistry. CRC press.</i></p>	7%
5	<p>1. Mampu memahami materi Protein (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan).</p> <p>2. Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya protein dalam makanan.</p>	<p>1. Menjelaskan struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia (perubahan kimia yang terjadi bila bahan pangan mengalami pengolahan dan kaitannya terhadap perubahan flavor, warna dan tekstur) protein dalam pengolahan pangan.</p> <p>2. Mengidentifikasi dan mendeskripsikan sifat dan reaksi kimia yang terjadi di suatu produk pangan tertentu.</p>	<p>Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<p>Metode pembelajaran: Penugasan, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 X 50</p>		<p>Materi: Pengertian asam amino, klasifikasi asam amino, pengertian protein, sifat fisikokimia protein, klasifikasi protein, struktur protein, reaksi kimia protein, sifat fungsional protein.</p> <p>Pustaka: <i>Kusnandar, F. 2019. Kimia pangan komponen makro. Bumi aksara.</i></p>	7%
6	<p>1. Mampu memahami materi Lemak (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan).</p> <p>2. Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya lemak dalam makanan.</p>	<p>1. Menjelaskan struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia lemak dalam pengolahan pangan.</p> <p>2. Mengidentifikasi dan mendeskripsikan sifat dan reaksi kimia yang terjadi di suatu produk pangan tertentu.</p>	<p>Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<p>Metode pembelajaran: Presentasi tugas, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 X 50</p>		<p>Materi: Pengertian lemak, struktur lemak, turunan gliserida, jenis lemak, fungsi lemak, defisiensi lemak, sifat lemak, sifat sensoris lemak, penyebab kerusakan lemak, produk olahan dari lemak.</p> <p>Pustaka: <i>Riswiyanto. 2002. Kimia Organik. Jakarta: Erlangga.</i></p>	7%
7	<p>1. Mampu memahami materi Vitamin (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan).</p> <p>2. Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya vitamin dalam makanan.</p>	<p>1. Menjelaskan struktur vitamin</p> <p>2. Menjelaskan sifat-sifat vitamin</p> <p>3. Menjelaskan manfaat vitamin dalam bahan pangan</p>	<p>Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	<p>Metode pembelajaran: Presentasi tugas, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 X 50</p>		<p>Materi: Pengertian Vitamin, Kebutuhan vitamin, Klasifikasi Vitamin, Vitamin Larut lemak (Vit. A, D, E, K), Vitamin Larut Air (Vit. B, C). Jenis dan penggolongan vitamin, Komposisi, sifat dan struktur kimia vitamin larut air dan larut lemak, Pengaruh pengolahan terhadap kestabilan vitamin larut air dan larut lemak, Faktor penyebab hilangnya vitamin. Bioavailabilitas Vitamin.</p> <p>Pustaka: <i>Riswiyanto. 2002. Kimia Organik. Jakarta: Erlangga.</i></p>	7%
8	<p>Menguasai kemampuan untuk pertemuan 2 sampai dengan 7</p>	<p>Indikator pertemuan 2 sampai dengan 7</p>	<p>Kriteria: Tertera pada lembar UTS</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	<p>Tes 2 X 50</p>		<p>Materi: Pengetahuan terkait reaksi kimia pada air, karbohidrat, protein dan lemak</p> <p>Pustaka: <i>F. G. Winarno. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta</i></p>	5%

9	Memahami reaksi kimia antar komponen pangan	Menjelaskan reaksi kimia antar air, karbohidrat, protein, lemak	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Metode pembelajaran: Presentasi 2 X 50		Materi: Reaksi air, karbohidrat, protein, lemak pada pengolahan, penyimpanan, dan distribusi pangan Pustaka: <i>F.G.Winarno, 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta</i>	7%
10	1.Mampu memahami materi Mineral (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan). 2.Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya mineral dalam makanan.	1.Menjelaskan struktur mineral 2.Menjelaskan sifat-sifat mineral 3.Menjelaskan metode pemanfaatan mineral dalam bahan pangan	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi tugas, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 X 50		Materi: Pengertian mineral, Fungsi mineral bagi tubuh, Kebutuhan Mineral, Klasifikasi Mineral, Pengaruh pengolahan bahan makanan terhadap mineral, Fortifikasi mineral, Sifat fisikokimia mineral, Mineral makro dan Mikro, Cemaran logam berat Pustaka: <i>F.G.Winarno, 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta</i>	6%
11	1.Mampu memahami materi pigmen (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan). 2.Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya pigmen dalam makanan.	1.Menjelaskan struktur pigmen 2.Menjelaskan sifat pigmen 3.Menjelaskan faktor yang mempengaruhi kerja pigmen 4.Mengidentifikasi enzim dalam pengolahan pangan 5.Menjelaskan penghambatan kerja enzim 6.Mengidentifikasi macam enzim berdasar daya kerjanya	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Metode pembelajaran: Presentasi tugas, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 X 50		Materi: Struktur pigmen, sifat pigmen, faktor yang mempengaruhi kerja pigmen, macam pigmen Pustaka: <i>Ponis Tarigan.1996. Kimia Organik Bahan Makanan. Bandung: Alumnii</i>	7%
12	1.Mampu memahami materi Asam Basa dan Garam (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan). 2.Memiliki pengetahuan untuk mengendalikan reaksi kimia yang disebabkan oleh adanya Asam Basa dan Garam dalam makanan.	1.Menjelaskan pengertian zat asam dan basa 2.Menjelaskan sifat zat asam dan basa 3.Menguraikan cara mengidentifikasi zat asam dan basa 4.Mengidentifikasi fungsi asam dan basa pada pangan 5.Mengidentifikasi pengaruh asam dan basa pada pangan 6.Menjelaskan konsep senyawa garam 7.Menguraikan sifat garam Menjelaskan jenis garam	Kriteria: Penugasan, ceramah, diskusi dan tanya jawab. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Model : Kooperatif Metode: Diskusi dan penugasan 2 X 50		Materi: Pengertian dan sifat Asam, Pengertian dan sifat Basa, Perbedaan sifat asam dan basa, pengertian garam, Identifikasi Asam, Basa dan Garam, Teori Asam basa, Penerapan dalam olahan pangan, Larutan Buffer. Pustaka: <i>Yusnita, M. 2020. Asam, Basa, dan Garam di Lingkungan Kita. Alprin.</i>	7%
13	1.Mampu memahami materi Bahan Tambahan Makanan (struktur, sifat fisikokimia, fungsi, reaksi kimia dalam pengolahan pangan) 2.Memiliki pengetahuan dalam penggunaan Bahan Tambahan Makanan	1.Menjelaskan jenis dan sifat Bahan Tambahan Makanan 2.Menjelaskan metode pemanfaatan Bahan Tambahan Makanan	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi tugas, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 X 50		Materi: Pengertian Bahan Tambahan Makanan (BTM), jenis BTM, fungsi BTM, pengaruh pengolahan terhadap BTM. Pustaka: <i>F.G.Winarno. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta</i>	5%

14	Mampu menganalisis serta menerapkan teknik gastronomi molekuler.	<p>1. Menjelaskan definisi gastronomi molekuler</p> <p>2. Menjelaskan prinsip dasar gastronomi molekuler</p> <p>3. Menjelaskan teknik gastronomi molekuler</p> <p>4. Menjelaskan hidangan gastronomi molekuler</p>	<p>Kriteria: Mengacu pada standar UNESA</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	<p>Model : Kooperatif</p> <p>Metode: Diskusi dan penugasan 2 X 50</p>		<p>Materi: Definisi gastronomi molekuler, Prinsip dasar gastronomi molekuler, Teknik gastronomi molekuler.</p> <p>Pustaka: Winarno, F. G., & Winarno, S. A. A. (2017). <i>Gastronomi molekuler</i>. Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Materi: Hidangan gastronomi molekuler</p> <p>Pustaka: Pin, C. H., Daniel, N., Mos, S., Serudin, M., Meng, T. A., Hossen, H. M., & Rahman, Z. A. <i>Gastronomi molekul: Teknik sferifikasi dalam pembangunan produk makanan</i>.</p>	8%
15	Penugasan pendiseminasian untuk edukasi Masyarakat.	Menjelaskan pengaplikasian pengetahuan di bidang kimia pangan yang diperoleh, serta mempunyai inisiatif dalam mengedukasi masyarakat di bidang pangan.	<p>Kriteria: Penugasan, ceramah, diskusi dan tanya jawab.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Model : Kooperatif</p> <p>Metode: Diskusi dan penugasan 2 X 50</p>		<p>Materi: Materi: - Siswa secara berkelompok memilih topik yang ditentukan - Membuat poster tentang kimia pangan yang bertujuan untuk mengedukasi masyarakat - Poster ditonjolkan terkait reaksi kimia atau perubahan kimiawinya selama pengolahan, penyimpanan dan pendistribusian produk (solusi/inovasi mempertahankan umur simpan produk).</p> <p>Pustaka: Pin, C. H., Daniel, N., Mos, S., Serudin, M., Meng, T. A., Hossen, H. M., & Rahman, Z. A. <i>Gastronomi molekul: Teknik sferifikasi dalam pembangunan produk makanan</i>.</p>	5%

16	Mampu mengaplikasikan pengetahuan di bidang kimia pangan yang diperoleh untuk mengedukasi masyarakat di bidang pangan	Menjelaskan pengaplikasian pengetahuan di bidang kimia pangan yang diperoleh, serta mempunyai inisiatif dalam mengedukasi masyarakat di bidang pangan.	Kriteria: Penugasan, ceramah, diskusi dan tanya jawab. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Model : Kooperatif Metode: Diskusi dan penugasan 2 X 50		Materi: Materi: - Siswa secara berkelompok memilih topik yang ditentukan - Membuat poster tentang kimia pangan yang bertujuan untuk mengedukasi masyarakat - Poster ditonjolkan terkait reaksi kimia atau perubahan kimianya selama pengolahan, penyimpanan dan pendistribusian produk (solusi/inovasi mempertahankan umur simpan produk). Pustaka: Pin, C. H., Daniel, N., Mos, S., Serudin, M., Meng, T. A., Hossen, H. M., & Rahman, Z. A. <i>Gastronomi molekul: Teknik sferifikasi dalam pembangunan produk makanan.</i> Materi: - Siswa secara berkelompok memilih topik yang ditentukan - Membuat poster tentang kimia pangan yang bertujuan untuk mengedukasi masyarakat - Poster ditonjolkan terkait reaksi kimia atau perubahan kimianya selama pengolahan, penyimpanan dan pendistribusian produk (solusi/inovasi mempertahankan umur simpan produk). Pustaka: Pin, C. H., Daniel, N., Mos, S., Serudin, M., Meng, T. A., Hossen, H. M., & Rahman, Z. A. <i>Gastronomi molekul: Teknik sferifikasi dalam pembangunan produk makanan.</i>	5%
----	---	--	--	---	--	--	----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	7.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50.66%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	10.49%
4.	Tes	31.33%
		99.98%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran Lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan atau uraian dari bahan kajian atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.

12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Matematika Kuliner	8321102181	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	1	27 Agustus 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Aulia Bayu Yushila, S.TP.,M.T; Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.TP.; Rendra Lebdoyono, S.TP.,M.Sc		Aulia Bayu Yushila,S.TP.,MT			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Case Study						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mampu membahas konsep matematika dasar, menganalisis dan mengonversi satuan ukuran yang umum digunakan pada industri kuliner serta menerapkan prosedur pengukuran volume dan berat berdasarkan jenis bahan.						
	2. Mampu menerapkan dan menganalisis konsep yield percent, as purchased quantity, edible portion quantity dan mengonversi resep.						
	3. Mampu menghitung dan menganalisis biaya per porsi, biaya produksi, menetapkan margin keuntungan dan harga jual produk.						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Memahami dan menganalisis operasi matematika dasar pada bilangan bulat, pecahan dan persen					
	Sub-CPMK2	Menghitung dan mengonversi antar bentuk bilangan (bulat, pecahan, desimal, persen) dengan tepat.					
	Sub-CPMK3	Menganalisis dan menyelesaikan soal pecahan, desimal dan persen dalam konteks kuliner secara akurat.					
	Sub-CPMK4	Memahami macam-macam satuan ukuran dan singkatannya yang paling umum digunakan dalam industri kuliner.					
	Sub-CPMK5	Mengidentifikasi satuan ukuran US (US Standar Unit) yang digunakan untuk volume dan berat pada suatu bahan.					
	Sub-CPMK6	Mengidentifikasi satuan ukuran metrik (Metric System) yang digunakan untuk volume dan berat pada suatu bahan.					
	Sub-CPMK7	Mengidentifikasi alat ukur yang tepat untuk mengukur volume atau berat pada bahan.					
	Sub-CPMK8	Memahami prosedur pengukuran volume dan berat dari suatu bahan dengan tepat.					
	Sub-CPMK9	Membedakan fluid ounce dan ounce pada satuan ukuran US (US Standar Unit)					
	Sub-CPMK10	Menganalisis persamaan volume pada satuan ukuran US (US Standar Unit)					
	Sub-CPMK11	Menganalisis persamaan berat pada satuan ukuran US (US Standar Unit)					
	Sub-CPMK12	Menganalisis dan mengkonversi volume bahan dari satuan ukuran US ke satuan ukuran metrik dan sebaliknya.					
	Sub-CPMK13	Menganalisis dan mengkonversi berat bahan dari satuan ukuran US ke satuan ukuran metrik dan sebaliknya.					
	Sub-CPMK14	Menerapkan konsep kuantitas yang dibeli (As Purchased Quantity/APQ) secara tepat.					
	Sub-CPMK15	Menerapkan konsep kuantitas porsi yang dapat dimakan (Edible Portion Quantity/EPQ) secara tepat.					
	Sub-CPMK16	Menerapkan teknik pemangkas (trimming) secara tepat.					
	Sub-CPMK17	Menghitung persentase hasil (yield percent).					
	Sub-CPMK18	memahami konsep dasar satuan ukuran yang digunakan pada bidang kuliner					
	Sub-CPMK19	Mampu mengonversi ukuran resep appetizer					
	Sub-CPMK20	Mampu mengonversi ukuran resep main course					
	Sub-CPMK21	Mampu mengonversi ukuran Campuran Berat dan Volume Konversi Lanjutan antara Berat dan Volume					
	Sub-CPMK22	Mampu mengonversi ukuran Campuran Berat dan Volume Konversi Lanjutan antara Berat dan Volume					
	Sub-CPMK23	Mampu memahami biaya resep					
	Sub-CPMK24	Mampu menghitung dan menetapkan biaya resep					
	Sub-CPMK25	Mampu memahami beverage costing					
	Sub-CPMK26	Mampu memahami pengertian dan penerapan biaya tetap					
	Sub-CPMK27	Mampu memahami pengertian dan penerapan biaya variabel					
	Sub-CPMK28	Mampu menetapkan harga pokok produksi					
	Sub-CPMK29	Mampu menetapkan harga jual produk					
	Sub-CPMK30	Mampu mengonversi ukuran resep					
	Sub-CPMK31	Mampu mengonversi ukuran resep					
	Sub-CPMK32	UAS					
Deskripsi Singkat MK	Matematika Kuliner merupakan mata kuliah yang mengintegrasikan prinsip-prinsip matematika dengan aplikasi praktis dalam bidang kuliner. Mata kuliah ini membekali mahasiswa dengan kemampuan untuk melakukan perhitungan akurat dalam berbagai aspek pengolahan makanan, termasuk konversi satuan, penyesuaian resep, pengendalian biaya, dan analisis nutrisi. Ruang lingkup mencakup sistem pengukuran, proporsi dan rasio, persentase, aljabar dasar untuk skala resep. Tujuannya adalah mengembangkan kompetensi mahasiswa dalam menerapkan matematika untuk efisiensi produksi, konsistensi rasa, dan keberlanjutan operasional dalam dunia kuliner.						
Pustaka	Utama :						
		1. Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.					
		2. Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.					
		3. Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council					
		4. Jones, Terri. 2007. Culinary Calculation. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.					
	Pendukung :						
		1. Yushila, Aulia Bayu dkk. Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Matematika Kuliner					

Dosen Pengampu		<p>AULIA BAYU YUSHILA AJI FAJAR RAMADHANI RENDRA LEBDOYONO Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc. Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc. Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.T.P. Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.T.P. Aulia Bayu Yushila, S.T.P., M.T. Aulia Bayu Yushila, S.T.P., M.T.</p>					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	<p>1. Memahami dan menganalisis operasi matematika dasar pada bilangan bulat, pecahan dan persen</p> <p>2. Menghitung dan mengonversi antar bentuk bilangan (bulat, pecahan, desimal, persen) dengan tepat.</p> <p>3. Menganalisis dan menyelesaikan soal pecahan, desimal dan persen dalam konteks kuliner secara akurat.</p>	<p>1. Mahasiswa mampu mengidentifikasi bilangan bulat dan jenis pecahan</p> <p>2. Mahasiswa mampu mengkonversi bilangan bulat menjadi pecahan dan sebaliknya</p> <p>3. Mahasiswa mampu memecahkan masalah pecahan dan desimal dalam bidang kuliner</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. Kesesuaian presentasi dengan topik</p> <p>2. Penilaian aktivitas mahasiswa</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<p>Diskusi kelompok terkait konsep matematika dasar pada bidang kuliner</p> <p>Ceramah Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50</p>	<p>Asinkronus : Eksplorasi materi terkait penggunaan matematika dasar pada bidang kuliner 2x50</p>	<p>Materi: Dasar-dasar matematika, bilangan bulat, bilangan pecahan dan bilangan desimal</p> <p>Pustaka: Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. <i>Culinary Math : Fourth Edition.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Pembulatan dalam bidang kuliner</p> <p>Pustaka: Jones, Terri. 2007. <i>Culinary Calculation.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik</p> <p>Pustaka: Yushila, Aulia Bayu. Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Matematika Kuliner</p>	5%
2	<p>1. Memahami macam-macam satuan ukuran dan singkatannya yang paling umum digunakan dalam industri kuliner.</p> <p>2. Mengidentifikasi satuan ukuran US (US Standar Unit) yang digunakan untuk volume dan berat pada suatu bahan.</p> <p>3. Mengidentifikasi satuan ukuran metrik (Metric System) yang digunakan untuk volume dan berat pada suatu bahan.</p> <p>4. Mengidentifikasi alat ukur yang tepat untuk mengukur volume atau berat pada bahan.</p> <p>5. Memahami prosedur pengukuran volume dan berat dari suatu bahan dengan tepat.</p>	<p>1. Mahasiswa mampu memahami macam-macam satuan ukuran beserta singkatannya yang umum digunakan industri kuliner.</p> <p>2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi satuan ukuran US (US Standar Unit) dan satuan ukuran metrik yang digunakan untuk volume dan berat pada suatu bahan.</p> <p>3. Mahasiswa mampu mengidentifikasi alat ukur dan memahami prosedur pengukuran volume dan berat dari suatu bahan dengan tepat.</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. Kesesuaian presentasi dengan topik</p> <p>2. Penilaian aktivitas mahasiswa</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<p>Diskusi kelompok terkait macam-macam satuan ukuran, alat ukur, persamaan berat dan volume pada satuan ukuran US</p> <p>Ceramah Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50</p>	<p>Asinkronus : Eksplorasi materi terkait satuan ukuran dan konversinya pada bidang kuliner 2x50</p>	<p>Materi: Satuan ukuran dan singkatannya</p> <p>Pustaka: Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. <i>Culinary Math : Fourth Edition.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Alat ukur volume dan berat pada bahan</p> <p>Pustaka: Jones, Terri. 2007. <i>Culinary Calculation.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM)</p> <p>Pustaka: Yushila, Aulia Bayu. Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Matematika Kuliner</p>	5%

3	<p>1.Membedakan fluid ounce dan ounce pada satuan ukuran US (US Standar Unit)</p> <p>2.Menganalisis persamaan volume pada satuan ukuran US (US Standar Unit)</p> <p>3.Menganalisis persamaan berat pada satuan ukuran US (US Standar Unit)</p>	<p>1.Mahasiswa mampu membedakan fluid ounce dan ounce pada satuan ukuran US (US Standar Unit) dengan tepat.</p> <p>2.Mahasiswa mampu menganalisis persamaan volume dan berat pada satuan ukuran US (US Standar Unit)</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Kesesuaian presentasi dengan topik</p> <p>2.Penilaian aktivitas mahasiswa</p> <p>Bentuk Penilaian :</p> <p>Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<p>Diskusi kelompok terkait macam-macam satuan ukuran, alat ukur, persamaan berat dan volume pada satuan ukuran US</p> <p>Ceramah Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50</p>	<p>Asinkronus : Eksplorasi materi terkait satuan ukuran dan konversinya pada bidang kuliner 2x50</p>	<p>Materi: Satuan ukuran dan singkatannya</p> <p>Pustaka: Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. <i>Culinary Math : Fourth Edition.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Alat ukur volume dan berat pada bahan</p> <p>Pustaka: Jones, Terri. 2007. <i>Culinary Calculation.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM)</p> <p>Pustaka: Yushila, Aulia Bayu. Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Matematika Kuliner</p>	5%
4	<p>1.Menganalisis dan mengkonversi volume bahan dari satuan ukuran US ke satuan ukuran metrik dan sebaliknya.</p> <p>2.Menganalisis dan mengkonversi berat bahan dari satuan ukuran US ke satuan ukuran metrik dan sebaliknya.</p>	<p>1.Mahasiswa mampu mengkonversi volume dari satuan ukuran yang berbeda.</p> <p>2.Mahasiswa mampu mengkonversi berat dari satuan ukuran yang berbeda.</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Kesesuaian presentasi dengan topik</p> <p>2.Penilaian aktivitas mahasiswa</p> <p>Bentuk Penilaian :</p> <p>Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<p>Diskusi kelompok terkait konversi satuan ukuran US dan metrik Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50</p>	<p>Asinkronus : Eksplorasi materi dan studi kasus konversi satuan ukuran US dan metrik pada bidang kuliner 2x50</p>	<p>Materi: Satuan ukuran pengukuran US dan metrik</p> <p>Pustaka: Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. <i>Culinary Math : Fourth Edition.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Konversi satuan ukuran</p> <p>Pustaka: Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. <i>Math for the professional kitchen.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM)</p> <p>Pustaka: Yushila, Aulia Bayu. Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Matematika Kuliner</p>	5%
5	<p>1.Menerapkan konsep kuantitas yang dibeli (As Purchased Quantity/APQ) secara tepat.</p> <p>2.Menerapkan konsep kuantitas porsi yang dapat dimakan (Edible Portion Quantity/EPQ) secara tepat.</p> <p>3.Menerapkan teknik pemangkasan (trimming) secara tepat.</p> <p>4.Menghitung persentase hasil (yield percent).</p>	<p>1.Mahasiswa mampu menerapkan konsep APQ, EPQ dan trimming secara tepat.</p> <p>2.Mahasiswa mampu menghitung yield percent secara tepat.</p>	<p>Kriteria:</p> <p>Penilaian aktivitas mahasiswa: ketepatan argumen, dan kuantitas partisipasi</p> <p>Bentuk Penilaian :</p> <p>Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<p>Diskusi kelompok terkait konsep APQ, EPQ dan Trimming Ceramah Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50</p>	<p>Asinkronus : Eksplorasi konsep APQ, EPQ dan Trimming pada bidang kuliner 2X50</p>	<p>Materi: Konsep APQ, EPQ dan Trimming</p> <p>Pustaka: Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. <i>Math for the professional kitchen.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Perhitungan Yield Percent</p> <p>Pustaka: Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. <i>Culinary Math : Fourth Edition.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p>	5%
6	<p>memahami konsep dasar satuan ukuran yang digunakan pada bidang kuliner</p>	<p>Mengkonversi satuan ukuran dalam berat dan dalam volume</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Kesesuaian presentasi dengan topik</p> <p>2.Penilaian aktivitas mahasiswa</p> <p>Bentuk Penilaian :</p> <p>Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<p>Diskusi kelompok terkait penerapan yield percent pada bidang kuliner Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50</p>	<p>Asinkronus : Eksplorasi materi terkait penerapan yield percent pada bidang kuliner 2X50</p>	<p>Materi: Konversi satuan ukuran dalam berat dan dalam volume</p> <p>Pustaka: Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. <i>Math for the professional kitchen.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p>	5%

7	1.Mampu mengonversi ukuran resep appetizer 2.Mampu mengonversi ukuran resep main course	1.Mahasiswa mampu mengonversi resep appetizer, main course dan dessert 2.Mampu menghitung jumlah bahan baku yang dibutuhkan pada resep hasil konversi	Kriteria: 1.Kesesuaian presentasi dengan topik 2.Penilaian aktivitas mahasiswa Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok terkait konversi resep appetizer, main course, dan dessert Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait konversi resep 2x50	Materi: Konversi Resep Pustaka: <i>Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council</i>	5%
8	Mampu mengonversi ukuran Campuran Berat dan Volume Konversi Lanjutan antara Berat dan Volume	Mahasiswa mampu mengerjakan tes tulis dari materi pertemuan 1 -7	Kriteria: Ketepatan jawaban Bentuk Penilaian : Tes	Tes Tulis 2x50	Asinkronus: Materi 1-7 2x50	Materi: Persen hasil Pustaka: <i>Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council</i>	15%
9	Mampu mengonversi ukuran Campuran Berat dan Volume Konversi Lanjutan antara Berat dan Volume	1.Memahami dan menjelaskan persen hasil (yield percent) 2.Menerapkan persen hasil (yield percent)	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait edible portion cost pada bidang kuliner 2x50	Materi: Persen hasil Pustaka: <i>Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council</i>	5%
10	1.Mampu memahami biaya resep 2.Mampu menghitung dan menetapkan biaya resep	1.Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian biaya resep 2.Mahasiswa mampu menghitung biaya resep	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: ketepatan argumen, dan kuantitas partisipasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait biaya resep 2x50	Materi: Biaya resep dan penggunaannya Pustaka: <i>Jones, Terri. 2007. Culinary Calculation. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%
11	Mampu memahami beverage costing	1.Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian beverage cost 2.Mahasiswa mampu menghitung dan menetapkan beverage costing	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait penerapan biaya porsi, biaya pembelian dan biaya total 2x50	Materi: Pengertian dan penerapan beverage costing Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%
12	1.Mampu memahami pengertian dan penerapan biaya tetap 2.Mampu memahami pengertian dan penerapan biaya variabel	1.Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan penerapan biaya tetap 2.Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan penerapan biaya variabel	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait edible portion dalam bidang kuliner 2x50	Materi: Penerapan edible portion, biaya porsi Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%
13	1.Mampu menetapkan harga pokok produksi 2.Mampu menetapkan harga jual produk	1.Mahasiswa mampu memahami dan menetapkan harga pokok produksi 2.Mahasiswa mampu memahami dan menetapkan harga jual	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait menghitung konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan 2x50	Materi: Biaya resep dan penggunaannya Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Harga jual makanan Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%

14	Mampu mengonversi ukuran resep	<p>1.Menghitung faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu</p> <p>2.Menghitung jumlah bahan baku yang dibutuhkan agar dapat digunakan pada resep yang dikonversi</p> <p>3.Mengkonversi besaran yang sulit diukur menjadi besaran yang lebih mudah diukur</p>	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Eksplorasi materi terkait mengkonversi ukuran resep 2x50	<p>Materi: Faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu</p> <p>Pustaka: Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. <i>Culinary Math : Fourth Edition.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Konversi satuan ukuran</p> <p>Pustaka: Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. <i>Math for the professional kitchen.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p>	5%
15	Mampu mengonversi ukuran resep	<p>1.Menghitung faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu</p> <p>2.Menghitung jumlah bahan baku yang dibutuhkan agar dapat digunakan pada resep yang dikonversi</p> <p>3.Mengkonversi besaran yang sulit diukur menjadi besaran yang lebih mudah diukur</p>	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Eksplorasi materi terkait mengkonversi ukuran resep 2x50	<p>Materi: Faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu</p> <p>Pustaka: Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. <i>Culinary Math : Fourth Edition.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Konversi satuan ukuran</p> <p>Pustaka: Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. <i>Math for the professional kitchen.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p>	5%
16	UAS	Pemahaman materi pertemuan 9-15	<p>Kriteria: ujian tulis</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	1x50	2x50	<p>Materi: Materi 9-12</p> <p>Pustaka: Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. <i>Culinary Math : Fourth Edition.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Materi 13-14</p> <p>Pustaka: Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. <i>Math for the professional kitchen.</i> John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</p> <p>Materi: Materi 15</p> <p>Pustaka: Campbell, Lisa. 2009. <i>Kitchen Math : Everyday Math Skills.</i> NWT Literacy Council</p>	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	49.17%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1.67%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	19.17%
4.	Tes	30%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.

6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Pengetahuan Bahan Makanan	8321103059	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=3	P=0	ECTS=4.77	1	18 Agustus 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P.		Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Case Study						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	2. Keterampilan Umum						
	3. Keterampilan Khusus						
	4. Pengetahuan						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mahasiswa mampu menjelaskan konsep, klasifikasi dan penggolongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai prinsip ilmu bahan pangan						
	2. Mahasiswa mampu melakukan pemilihan dan pengolahan bahan pangan sesuai standar mutu dan keamanan melalui simulasi atau praktik pengolahan dasar						
	3. Mahasiswa mampu menganalisis sifat fisik, kimia, dan sensoris berbagai bahan pangan (nabati, hewani, bumbu, lemak, minyak, gula)						
	4. Mahasiswa mampu mengaplikasikan pengetahuan bahan makanan dalam perencanaan dan pembuatan produk melalui proyek akhir						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mampu menjelaskan konsep bahan makanan, penggolongan dan jenis bahan makanan					
	Sub-CPMK2	Mampu menjelaskan dan membedakan bahan pangan nabati yang berkualitas					
	Sub-CPMK3	Mampu menganalisis dan memilih bahan pangan nabati yang berkualitas					
	Sub-CPMK4	Mampu menjelaskan sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan nabati legumes, grains, sereal					
	Sub-CPMK5	Mampu menjelaskan sifat sensoris herbs and spices					
	Sub-CPMK6	Mampu menganalisis sifat sensoris herbs and spices					
Sub-CPMK7	Mampu menjelaskan dan membedakan bahan pangan hewani yang berkualitas						
Sub-CPMK8	Ujian Tengah Semester						
Sub-CPMK9	Mampu menganalisis dan memilih bahan pangan hewani yang berkualitas						
Sub-CPMK10	Mampu menganalisis dan memilih bahan pangan hewani yang berkualitas						
Sub-CPMK11	Mampu menganalisis dan mengolah produk telur dan susu yang berkualitas						
Sub-CPMK12	Mampu menganalisis dan memilih bahan pangan nabati yang berkualitas						
Sub-CPMK13	Mampu memahami konsep, klasifikasi, sifat fisik dan kimiawi dari lemak atau minyak						
Sub-CPMK14	Mampu menganalisis dan memilih produk gula yang berkualitas						
Sub-CPMK15	Mampu membedakan karakter tepung						
Sub-CPMK16	Mampu menciptakan hidangan berbasis tepung menjadi olahan kue						
Deskripsi Singkat MK	Pengkajian berbagai aspek ilmiah yang erat kaitannya dengan bahan makanan nabati dan hewani. Pembahasan meliputi sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan makanan pokok, lauk-pauk, buah dan sayur, termasuk nilai gizinya dan reaksi-reaksi yang terjadi dalam bahan makanan sewaktu kondisinya mengalami perubahan pada proses persiapan, pengolahan, penyimpanan, dan pembusukan.						
Pustaka	Utama :						
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tien R. Muchtadi, dkk. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta2. 2. Gaman P.M., dan Sherington. 2008. Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Terjemahan Murdijati Gardjito dkk. Yogyakarta: Gajah Mada Unipress. 3. Winarno FG. 2010. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta : Gramedia. 4. Marion, Bennion. 1980. The Science of Food. Singapore: John Wiley & Sons. 5. Purnomo A., Hari. 1985. Ilmu Pangan (Terjemahan). Jakarta: UI Press. 6. Nugraheni M. 2013. Pengetahuan bahan pangan hewani. Yogyakarta : Graha Ilmu. 7. Gisslen W. 2019. Professional cooking Ninth edition. Hoboken, New Jersey : Wiley. 8. Nugraheni M. 2016. Pengetahuan bahan pangan nabati. Yogyakarta : Plantaxia. 						
Dosen Pengampu	Pendukung :						
	ANDIKA KUNCORO WIDAGDO HANIF NAUFAL AHMI HIDAYATUN MUYASYAROH Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P. Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P. Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd. Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

1	Mampu menjelaskan konsep bahan makanan, penggolongan dan jenis bahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan hubungan manusia dengan bahan pangan 2. Menjelaskan penggolongan bahan makanan baik nabati maupun hewani secara umum 	<p>Kriteria: Penilaian otentik</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Presentasi Ceramah Diskusi 3 x 50	Asinkronus : Menyusun makalah dan ppt materi 3 X 50	<p>Materi: Konsep bahan makanan, penggolongan dan jenis bahan makanan</p> <p>Pustaka: 1. <i>Tien R. Muchtadi, dkk. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta2.</i></p> <p>Materi: Konsep bahan makanan, penggolongan dan jenis bahan makanan</p> <p>Pustaka: 2. <i>Gaman P.M., dan Sherington. 2008. Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Terjemahan Murdjati Gardjito dkk. Yogyakarta: Gajah Mada Unipress.</i></p> <p>Materi: Konsep bahan makanan, penggolongan dan jenis bahan makanan</p> <p>Pustaka: 5. <i>Purnomo A., Hari. 1985. Ilmu Pangan (Terjemahan). Jakarta: UI Press.</i></p>	2%
2	Mampu menjelaskan dan membedakan bahan pangan nabati yang berkualitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan struktur dan jenis sayuran (the onion family) 2. Menjelaskan struktur dan jenis sayuran (The cabbage family) 3. Menjelaskan struktur dan jenis sayuran (Leafy green) 4. Menjelaskan struktur dan jenis sayuran (Hoots, stalks, and stems) 5. Menjelaskan struktur dan jenis sayuran (Mushrooms) 	<p>Kriteria: Penilaian otentik</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi Ceramah Diskusi	Asinkronus : Menyusun makalah dan materi ppt 3 X 50	<p>Materi: Kelompok sayuran I (The onion family; The cabbage family; Leafy green; Hoots, stalks, and stems; Mushrooms)</p> <p>Pustaka: 8. <i>Nugraheni M. 2016. Pengetahuan bahan pangan nabati. Yogyakarta : Plantaxia.</i></p>	3%
3	Mampu menganalisis dan memilih bahan pangan nabati yang berkualitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan struktur dan jenis sayuran (The gourd family) 2. Menjelaskan struktur dan jenis sayuran (Seeds and pods) 3. Menjelaskan struktur dan jenis sayuran (Other Tender-fruited vegetable) 4. Menjelaskan struktur dan jenis sayuran (Roots and tubers) 5. Menghitung BDD kelompok roots dan tubers sesuai pembagian kelompok 	<p>Kriteria: Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>	Ceramah Diskusi Praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun laporan hasil kegiatan praktik	<p>Materi: Kelompok sayuran II (The gourd family; Seeds and pods; Other Tender-fruited vegetable; Roots and tubers)</p> <p>Pustaka: 8. <i>Nugraheni M. 2016. Pengetahuan bahan pangan nabati. Yogyakarta : Plantaxia.</i></p> <p>Materi: Kelompok sayuran II (The gourd family; Seeds and pods; Other Tender-fruited vegetable; Roots and tubers)</p> <p>Pustaka: 7. <i>Gisslen W. 2019. Professional cooking Ninth edition. Hoboken, New Jersey : Wiley.</i></p>	5%
4	Mampu menjelaskan sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan nabati legumes, grains, serealial	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan struktur, karakteristik dan jenis legume 2. Menjelaskan struktur, karakteristik dan jenis grains 3. Menjelaskan struktur, karakteristik dan jenis serealial 4. Menjelaskan cara penyimpanan dan pengolahan bahan 	<p>Kriteria: Penilaian otentik</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi Ceramah Diskusi	Asinkronus : Menyusun makalah dan materi PPT 3 X 50	<p>Materi: Legumes, grains, serealial</p> <p>Pustaka: 7. <i>Gisslen W. 2019. Professional cooking Ninth edition. Hoboken, New Jersey : Wiley.</i></p>	2%

5	Mampu menjelaskan sifat sensoris herbs and spices	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan struktur, karakteristik dan jenis herbs dan spices 2. Menjelaskan cara penyimpanan dan pengolahan bahan 	<p>Kriteria: Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Ceramah Diskusi Praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun laporan hasil kegiatan praktik	<p>Materi: HERBS AND SPICES (kontinental/asia) Pustaka: <i>undefined</i></p> <hr/> <p>Materi: HERBS AND SPICES (kontinental/asia) Pustaka: 7. <i>Gisslen W. 2019. Professional cooking Ninth edition. Hoboken, New Jersey : Wiley.</i></p>	5%
6	Mampu menganalisis sifat sensoris herbs and spices	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan struktur, karakteristik dan jenis bumbu dan rempah Indonesia 2. Menjelaskan cara penyimpanan dan pengolahan bahan 	<p>Kriteria: Penilaian otentik</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Presentasi Ceramah Diskusi	Asinkronus : Menyusun makalah dan materi ppt 3 X 50	<p>Materi: Bumbu rempah Indonesia Pustaka: 7. <i>Gisslen W. 2019. Professional cooking Ninth edition. Hoboken, New Jersey : Wiley.</i></p> <hr/> <p>Materi: Bumbu rempah Indonesia Pustaka: 8. <i>Nugraheni M. 2016. Pengetahuan bahan pangan nabati. Yogyakarta : Plantaxia.</i></p>	2%
7	Mampu menjelaskan dan membedakan bahan pangan hewani yang berkualitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan struktur, karakteristik dan jenis daging ternak dan buruan 2. Menjelaskan cara penyimpanan dan pengolahan bahan 	<p>Kriteria: Penilaian otentik</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Presentasi Ceramah Diskusi	Asinkronus : Menyusun makalah dan materi ppt 3 X 50	<p>Materi: Understanding meats and game Pustaka: 6. <i>Nugraheni M. 2013. Pengetahuan bahan pangan hewani. Yogyakarta : Graha Ilmu.</i></p> <hr/> <p>Materi: Understanding meats and game Pustaka: 7. <i>Gisslen W. 2019. Professional cooking Ninth edition. Hoboken, New Jersey : Wiley.</i></p> <hr/> <p>Materi: Nilai gizi bahan hewani Pustaka: 3. <i>Winarno FG. 2010. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta : Gramedia.</i></p>	3%
8	Ujian Tengah Semester	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu membedakan jenis dan karakteristik daging dari hasil pengamatan sensori 2. Mahasiswa mampu membedakan jenis bahan alami untuk melunakkan tekstur daging 3. Mahasiswa mampu melakukan proses pengolahan daging yang tepat 	<p>Kriteria: Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun laporan hasil praktik	<p>Materi: Understanding meats Pustaka: 7. <i>Gisslen W. 2019. Professional cooking Ninth edition. Hoboken, New Jersey : Wiley.</i></p> <hr/> <p>Materi: Understanding meats Pustaka: 6. <i>Nugraheni M. 2013. Pengetahuan bahan pangan hewani. Yogyakarta : Graha Ilmu.</i></p>	15%
9	Mampu menganalisis dan memilih bahan pangan hewani yang berkualitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi daging unggas dan burung 2. Menjelaskan teknik atau proses pengolahan yang tepat 3. Mendemonstrasikan cara memotong karkas unggas 	<p>Kriteria: Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah Diskusi Praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun laporan hasil praktik	<p>Materi: dairy Pustaka: 7. <i>Gisslen W. 2019. Professional cooking Ninth edition. Hoboken, New Jersey : Wiley.</i></p>	5%

10	Mampu menganalisis dan memilih bahan pangan hewani yang berkualitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi kelompok fish and shellfish 2. Menjelaskan teknik atau metode pengolahan kelompok fish and shellfish 3. Menjelaskan cara penyimpanan kelompok fish and shellfish 4. Menghitung BDD kelompok fish and shellfish sesuai pembagian kelompok 5. Mengukur tingkat kesegaran ikan berdasarkan karakteristik fisik dan sensori 	<p>Kriteria: Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Ceramah Diskusi Praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun laporan hasil praktik	<p>Materi: Understanding fish and shellfish</p> <p>Pustaka: 6. Nugraheni M. 2013. <i>Pengetahuan bahan pangan hewani</i>. Yogyakarta : Graha Ilmu.</p> <p>Materi: Understanding fish and shellfish</p> <p>Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition</i>. Hoboken, New Jersey : Wiley.</p>	5%
11	Mampu menganalisis dan mengolah produk telur dan susu yang berkualitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi dairy product and egg 2. Menjelaskan teknik atau metode pengolahan dairy product and egg 3. Menjelaskan cara penyimpanan dairy product and egg 4. Mendemonstrasikan teknik memasak telur menggunakan lama waktu yang berbeda 	<p>Kriteria: Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah Diskusi Praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun laporan hasil praktik	<p>Materi: Dairy product and egg</p> <p>Pustaka: 6. Nugraheni M. 2013. <i>Pengetahuan bahan pangan hewani</i>. Yogyakarta : Graha Ilmu.</p> <p>Materi: Dairy product and egg</p> <p>Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition</i>. Hoboken, New Jersey : Wiley.</p>	5%
12	Mampu menganalisis dan memilih bahan pangan nabati yang berkualitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi kelompok buah 2. Menjelaskan cara penyimpanan kelompok buah 3. Mengamati dan menganalisis perubahan warna buah setelah di potong 4. Membedakan dan menganalisis tingkat kematangan berdasarkan pengamatan sensori 	<p>Kriteria: Sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>	Ceramah Diskusi Praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun laporan hasil praktik	<p>Materi: Buah</p> <p>Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati</i>. Yogyakarta : Plantaxia.</p>	5%
13	Mampu memahami konsep, klasifikasi, sifat fisik dan kimiawi dari lemak atau minyak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan klasifikasi lemak atau minyak 2. Menjelaskan struktur dan jenis lemak atau minyak 3. Menjelaskan sifat fisik dan kimia lemak atau minyak 4. Menjelaskan cara penyimpanan lemak atau minyak 	<p>Kriteria: Penilaian otentik</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi Ceramah Diskusi Praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun makalah dan materi ppt	<p>Materi: Buah</p> <p>Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati</i>. Yogyakarta : Plantaxia.</p>	3%
14	Mampu menganalisis dan memilih produk gula yang berkualitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan jenis-jenis gula 2. Menjelaskan karakteristik sensori gula 3. Menjelaskan cara penyimpanan gula 4. Menjelaskan cara pengolahan gula 	<p>Kriteria: Penilaian otentik</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi Ceramah Diskusi Praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun makalah dan materi ppt	<p>Materi: Membedakan karakteristik tepung</p> <p>Pustaka: 4. Marion, Bennion. 1980. <i>The Science of Food</i>. Singapore: John Wiley & Sons.</p>	5%
15	Mampu membedakan karakter tepung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membedakan karakteristik tepung berdasarkan pengamatan sensori 2. Mengembangkan resep berbahan tepung menjadi produk olahan berbasis kue 3. Mengolah tepung menjadi olahan kue 	<p>Kriteria: sesuai dalam rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun laporan hasil praktik	<p>Materi: Penyusunan buku</p> <p>Pustaka: 6. Nugraheni M. 2013. <i>Pengetahuan bahan pangan hewani</i>. Yogyakarta : Graha Ilmu.</p> <p>Materi: Penyusunan buku</p> <p>Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati</i>. Yogyakarta : Plantaxia.</p>	15%
16	Mampu menciptakan hidangan berbasis tepung menjadi olahan kue	Mempresentasikan video proses pembuatan kue berbahan dasar tepung sesuai pembagian	<p>Kriteria: Sesuai dengan rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi video Diskusi 3 x 50	Asinkronus : Menyusun video proses pembuatan kue	<p>Materi: Video proses pembuatan kue berbahan dasar tepung</p> <p>Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati</i>. Yogyakarta : Plantaxia.</p>	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	25%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	25%
		100%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Sanitasi Higiene dan K3	8321102117	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	1	1 Agustus 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. - Fitri Komala Sari, S.TP., M.Sc. - Aji Fajar Ramadhani, S.Pl., M.T.P.		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.			SRI HANDAJANI	

Model Pembelajaran	Case Study
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK
	1. Sikap
CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga
	2. Keterampilan Umum
CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal
	3. Keterampilan Khusus
CPL 3.A	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan
	4. Pengetahuan
CPL 4.A	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. Memiliki pengetahuan tentang konsep sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja (K3) dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
CPMK 1.A	Mampu menjelaskan konsep dasar sanitasi dan hygiene makanan
CPMK 1.B	Mampu menganalisis terjadinya kerusakan makanan
CPMK 1.C	Mampu menganalisis personal hygiene
CPMK 1.D	Mampu menganalisis pengadaan bahan makanan
CPMK 1.E	Mampu menganalisis penyimpanan bahan makanan
CPMK 1.F	Mampu menganalisis kondisi hygiene sanitasi tempat penjualan makanan
CPMK 1.G	Mampu menganalisis kegiatan sanitasi dalam tahap pengolahan makanan
CPMK 1.H	Mampu menganalisis kegiatan sanitasi dalam pelayanan dan penyajian makanan
CPMK 1.I	Mampu menganalisis kegiatan sanitasi dalam tahap perawatan dan pemeliharaan peralatan
CPMK 1.J	Mampu menganalisis kesehatan dan keselamatan kerja (K3)
CPMK 1.K	Mampu menganalisis pengemasan makanan
CPMK 1.L	Mampu menganalisis penjaminan mutu keamanan pangan (HACCP).
	2. Mampu merancang bahan dan peralatan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar
CPMK 2.A	Mampu menganalisis personal hygiene
CPMK 2.B	Mampu menganalisis penyimpanan bahan makanan
CPMK 2.C	Mampu menganalisis kegiatan sanitasi dalam tahap pengolahan makanan
CPMK 2.D	Mampu menganalisis kegiatan sanitasi dalam pelayanan dan penyajian makanan
CPMK 2.E	Mampu menganalisis kegiatan sanitasi dalam tahap perawatan dan pemeliharaan peralatan
CPMK 2.F	Mampu menganalisis pengemasan makanan.
	3. Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep sanitasi hygiene dan K3 dan penerapannya pada proses produksi secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial
CPMK 3.A	Mampu menganalisis terjadinya kerusakan makanan
CPMK 3.B	Mampu menganalisis pengadaan bahan makanan
CPMK 3.C	Mampu menganalisis kondisi hygiene sanitasi tempat penjualan makanan
CPMK 3.D	Mampu menganalisis kesehatan dan keselamatan kerja (K3)
CPMK 3.E	Mampu menganalisis penjaminan mutu keamanan pangan (HACCP).
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
Sub-CPMK1	Mampu mendiskripsikan konsep dasar hygiene dan sanitasi makanan
Sub-CPMK2	Mampu memahami kerusakan makanan
Sub-CPMK3	Mampu memahami tentang personal hygiene
Sub-CPMK4	Mampu memahami tentang kesehatan dan keselamatan kerja (K3)
Sub-CPMK5	Mampu memahami tentang pengadaan bahan makanan
Sub-CPMK6	Mampu menganalisis penyimpanan bahan makanan
Sub-CPMK7	Mampu memahami tentang sanitasi dalam pengolahan makanan.
Sub-CPMK8	Mampu memahami sanitasi dalam perawatan/pemeliharaan.
Sub-CPMK9	Ujian Tengan Semester
Sub-CPMK10	Mampu memahami tentang sanitasi dalam pelayanan dan pengemasan makanan
Sub-CPMK11	Mampu menganalisis penyimpanan bahan makanan

	Sub-CPMK12	Mampu merancang dokumen HACCP					
	Sub-CPMK13	Pengemasan makanan dan Pelayanan					
	Sub-CPMK14	Observasi UMKM					
	Sub-CPMK15	Presentasi Konsul Video untuk HKI					
	Sub-CPMK16	Presentasi Konsul Video untuk HKI					
	Sub-CPMK17	Evaluasi Akhir Semester/Ujian Akhir Semester					
Deskripsi Singkat MK	Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang sanitasi dan higiene makanan serta keselamatan kerja dalam kaitannya dengan industri jasa boga. Materi mata kuliah ini meliputi: konsep sanitasi dan higiene jasa boga, kerusakan makanan, sanitasi pada tahap pengadaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi dan pelayanan, pemeliharaan dan perawatan, kesehatan dan keselamatan kerja, dan penjaminan mutu keamanan pangan (HACCP). Pembelajaran dilakukan dengan menggunakan berbagai strategi pembelajaran berupa diskusi, observasi dan menggunakan pendekatan project based learning, diskusi, tanya jawab, dan penugasan. Penilaian dilakukan dengan tugas proyek.						
Pustaka	Utama :						
	1. Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press						
	Pendukung :						
	1. Marriott NG, Schilling NW, Gravani RB. 2023 Principles of Food Sanitation. Electronic ISSN 2214-7799. Switzerland : Springer Nature						
	2. Kumar A. 2019. Fundamentals of Food Hygiene, Safety and Quality. IK International Publishing House						
	3. Winarno FG. 2018. HACCP dan Penerapan dalam Industri Pangan. Bogor: MBrio						
	4. Gardjito M, Hendrasty HK, Dewi A. 2022. Industri Jasa Boga. Yogyakarta: UGM Press						
	5. Forstyle and Hayes. 2013. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc						
	6. Hutter BM. 2011. Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited						
	7. Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. Food Service Organization . New York : Macmillan Pub. Co.						
	8. Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bhratara						
	9. Jenie DSL. 1986. Sanitasi Dalam Industri Pangan . PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB						
	10. Handajani S, Soeryanto, Keman S. 2015. The Development of Training Model Based on Theory of Planned Behavior and Willingness to Behave Higienic Practices for Food Handler at Foodcourt Baseball in Unesa Surabaya. http://insightsociety.org/ojaseit/index.php/ijaseit/article/view/564/pdf_54						
Dosen Pengampu	LUTHFIYAH NURLAELA AJI FAJAR RAMADHANI RATNA PALUPI NURFATIMAH Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.T.P. Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.T.P. Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd. Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu mendeskripsikan konsep dasar hygiene dan sanitasi makanan	1. Menjelaskan pengertian sanitasi dan hygiene makanan 2. Mendeskripsikan konsep dasar sanitasi dan hygiene makanan 3. Mengidentifikasi penyakit yang terjadi sebagai akibat dari mengkonsumsi makanan yang tidak aman	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) –Metode pembelajaran: diskusi dan tanya jawab (TM: 1 (2x50')) –Tugas-1: Menganalisis kasus keracunan makanan –Membentuk kelompok dan tugas presentasi makalah. 2 X 50	Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring). Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 1 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50	Materi: Konsep dasar sanitasi Hygiene Pustaka: Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press	5%
2	Mampu memahami kerusakan makanan	1. Menjelaskan kerusakan makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme, biologi, fisik, mekanis, fisiologi dan kimiawi. 2. Mengidentifikasi mikroba penyebab keracunan/kerusakan makanan 3. Menganalisis kasus keracunan makanan yang terjadi di sekitar	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) –Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab (TM: 2 (2x50')) –Tugas-2: Mengamati kerusakan makanan 2 X 50	Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring). Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 2 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50	Materi: Perisable Food Pustaka: Marriott NG, Schilling NW, Gravani RB. 2023 Principles of Food Sanitation. Electronic ISSN 2214-7799. Switzerland : Springer Nature	10%

3	Mampu memahami tentang personal hygiene	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian pengertian personal hygiene 2. Menganalisis faktor yang mempengaruhi personal hygiene 	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	<p>–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) –Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab (TM: 3 (2x50')) 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 3 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50</p>	<p>Materi: Personal Hygiene Pustaka: <i>Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bhratara</i></p>	5%
4	Mampu memahami tentang kesehatan dan keselamatan kerja (K3)	<ol style="list-style-type: none"> 1. menjelaskan pengertian keselamatan kerja 2. Menjelaskan macam kecelakaan kerja 3. Menjelaskan cara mencegah kecelakaan kerja 	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes</p>	<p>–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) –Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab (TM: 4 (2x50')) 2 x 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 4 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 x 50</p>	<p>Materi: Kesehatan dan Keselamatan Kerja Pustaka: <i>Kumar A. 2019. Fundamentals of Food Hygiene, Safety and Quality. IK International Publishing House</i></p>	5%
5	Mampu memahami tentang pengadaan bahan makanan	Mampu melakukan observasi UMKM dengan indikator penilaian yang telah di tentukan pada LKM	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman Observasi UMKM</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes</p>	<p>–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) –Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab 2 x 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah secara maya melalui sidia (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan Mahasiswa melalui assignment di Sidia. 2 x 50</p>	<p>Materi: Pengadaan bahan makanan Pustaka: <i>Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bhratara</i></p>	5%
6	Mampu menganalisis penyimpanan bahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pentingnya penyimpanan bahan makanan/makanan jadi 2. Menjelaskan prinsip suhu penyimpanan 3. Menjelaskan prinsip waktu penyimpanan 4. Mendeskripsikan prinsip peralatan penyimpanan 5. Mengidentifikasi tatacara penyimpanan makanan 6. Menjelaskan tatacara pemanasan kembali makanan jadi/masakan 	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes</p>	<p>–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) –Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab (TM: 5 (2x50')) 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah secara maya melalui sidia (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan Mahasiswa melalui assignment di Sidia.</p>	<p>Materi: Penyimpanan bahan makanan Pustaka: <i>Hutter BM. 2011. Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited</i></p>	5%
7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu memahami tentang sanitasi dalam pengolahan makanan. 2. Mampu memahami sanitasi dalam perawatan/pemeliharaan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian pengolahan makanan. 2. Tempat pengolahan makanan. 3. Tenaga penagan dan pengolah. 4. Alat pengolahan makanan. 5. Cara mengolah makanan. 6. Metode memasak dan keamanan relative. 7. Hubungan suhu dan sanitasi pangan. 8. Menjelaskan pentingnya sanitasi sarana pengolahan dan lingkungan. 9. Menjelaskan ruang lingkup sanitasi lingkungan. 10. Menganalisis proses sanitasi lingkungan. 11. Menjelaskan pengertian pencucian peralatan. 12. Menjelaskan macam-macam pencucian peralatan. 13. Menganalisis bahanbahan pencucian perlatan. 14. Menganalisis proses pencucian peralatan. 	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Tatap muka secara langsung (luring). Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah secara maya melalui sidia (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan Mahasiswa melalui assignment di Sidia. 2 X 50</p>	<p>Materi: - Pustaka: <i>Hutter BM. 2011. Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited</i></p>	5%

8	Ujian Tengan Semester	Menjawab soal UTS dengan tepat	Kriteria: Project Video Observasi Bentuk Penilaian : Tes			Materi: Seluruh materi minggu ke 1-7 Pustaka: Kumar A. 2019. <i>Fundamentals of Food Hygiene, Safety and Quality.</i> IK International Publishing House	10%
9	Mampu memahami tentang sanitasi dalam pelayanan dan pengemasan makanan	1. Menjelaskan pentingnya memperhatikan sanitasi pada penyajian makanan. 2. Menjelaskan prinsip wadah 3. Menjelaskan prinsip kadar air 4. Menjelaskan prinsip edible part 5. Menjelaskan prinsip pemisahan 6. Menjelaskan prinsip panas 7. Menjelaskan prinsip alat 8. Menjelaskan prinsip penanganan (handling) 9. Menjelaskan pengertian pengemasan 10. Menjelaskan tujuan/fungsi pengemasan. 11. Menjelaskan macam-macam pengemasan. 12. Menjelaskan kemasan berbahaya	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) –Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 9 (2x50')) 2 x 50	Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring). Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 9 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 x 50	Materi: Pelayanan makanan Pustaka: Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. <i>Food Service Organization . New York : Macmillan Pub. Co.</i>	5%
10	Mampu menganalisis penyimpanan bahan makanan	1. Menjelaskan pentingnya penyimpanan bahan majanan/makanan jadi 2. Menjelaskan prinsip suhu penyimpanan 3. Menjelaskan prinsip waktu penyimpanan 4. Mendeskripsikan prinsip peralatan penyimpanan 5. Mengidentifikasi tata cara penyimpanan makanan 6. Menjelaskan tata cara pemanasan kembali makanan jadi/masak	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) –Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 10 (2x50')) 2 X 50	Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui sindig dan zoom (daring). Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 10 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50	Materi: Penyimpanan Bahan Makanan Pustaka: Hutter BM. 2011. <i>Managing Food Safety and Hygiene.</i> Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited	5%
11	Mampu merancang dokumen HACCP	1. mengorganisasikan titik kritis keamanan pangan 2. Merancang dokumen HACCP	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) –Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 11 (2x50')) 2 X 50	Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring). Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 11 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom.	Materi: - Pustaka: Winarno FG. 2018. <i>HACCP dan Penerapan dalam Industri Pangan.</i> Bogor: MBrio	5%

12	Pengemasan makanan dan Pelayanan	1. Menjelaskan pengertian pengemasan 2. Menjelaskan tujuan/fungsi pengemasan 3. Menjelaskan macam-macam pengemasan 4. Menjelaskan kemasan berbahaya 5. Menjelaskan pentingnya memperhatikan sanitasi pelayanan dan penyajian makanan 6. Menganalisis prinsip wadah 7. Menganalisis prinsip kadar air 8. Menganalisis prinsip edible part 9. Menganalisis prinsip alat 10. Menganalisis prinsip penanganan (handling)	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	-Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) -Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 12 (2x50')) 2 X 50		Materi: Pengemasan makanan dan Pelayanan Pustaka: Jenie DSL. 1986. <i>Sanitasi Dalam Industri Pangan</i> . PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB	5%
13	Observasi UMKM	Menjelaskan kemasan berbahaya	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring). Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 13 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 x 50		Materi: - Pustaka: Sjahmien Moehyie. 1992. <i>Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga</i> . Jakarta: Bhratara	5%
14	Presentasi Konsul Video untuk HKI	Menjelaskan Sanitasi di tempat yang sudah diobservasi	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	2 X 50		Materi: - Pustaka: Gardjito M, Hendrasty HK, Dewi A. 2022. <i>Industri Jasa Boga</i> . Yogyakarta: UGM Press	5%
15	Presentasi Konsul Video untuk HKI	Menjelaskan Sanitasi di tempat yang sudah diobservasi	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	2 X 50		Materi: - Pustaka: Gardjito M, Hendrasty HK, Dewi A. 2022. <i>Industri Jasa Boga</i> . Yogyakarta: UGM Press	5%
16	Evaluasi Akhir Semester/Ujian Akhir Semester	Seluruh materi minggu ke 9-15	Kriteria: Tes tulis (UAS) Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes			Materi: Seluruh materi minggu ke 9-15 Pustaka: Sjahmien Moehyie. 1992. <i>Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga</i> . Jakarta: Bhratara	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	50%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	15%
3.	Tes	35%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Ilmu Gizi	8321102116	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	2	4 Agustus 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc. Raída Amelia Ifadah, S.TP, M.P., Fitri Komala Sari, S.TP., M.Sc.,		Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd			SRI HANDAJANI	

Model Pembelajaran Project Based Learning

Capaian Pembelajaran (CP) CPL-PRODI yang dibebankan pada MK

1. Sikap

CPL 1.A Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga

2. Keterampilan Umum

CPL 2.A Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal

3. Keterampilan Khusus

CPL 3.A Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga

4. Pengetahuan

CPL 4.A Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga

CPL 4.B Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

1. Memahami dasar tentang ilmu gizi

2. Mampu memahami fungsi metabolisme makromolekul dalam tubuh

3. Mampu memahami fungsi metabolisme mikromolekul dalam tubuh.

4. Memahami tentang zat gizi lainnya

5. Terampil dalam perhitungan dan perencanaan menu sesuai kebutuhan gizi individu

6. Terampil dalam perhitungan dan pengaturan makanan untuk kondisi khusus

Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

Sub-CPMK1 Mampu memahami dasar tentang ilmu gizi

Sub-CPMK2 Mampu menjelaskan pengertian, keseimbangan, akibat kekurangan dan kelebihan energi.

Sub-CPMK3 Mampu memahami fungsi metabolisme karbohidrat dalam tubuh

Sub-CPMK4 Mampu memahami fungsi metabolisme lemak dalam tubuh.

Sub-CPMK5 Mampu memahami fungsi metabolisme protein dalam tubuh.

Sub-CPMK6 Mampu memahami fungsi metabolisme vitamin dalam tubuh

Sub-CPMK7 Mampu memahami fungsi metabolisme mineral (makro dan mikro) dalam tubuh

Sub-CPMK8 Mampu memahami fungsi metabolisme mineral Mikro dalam tubuh

Sub-CPMK9 UTS

Sub-CPMK10 Mampu memahami kandungan zat gizi dalam bahan makanan

Sub-CPMK11 Mampu menguasai konsep tentang kebutuhan tubuh akan zat gizi

Sub-CPMK12 Terampil dalam perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi individu

Sub-CPMK13 Terampil dalam mengolah dan menyajikan makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi individu

Sub-CPMK14 Mampu memahami tentang pengaturan makanan untuk orang sakit

Sub-CPMK15 Terampil dalam penghitungan dan perencanaan kebutuhan gizi untuk beberapa jenis penyakit (obesitas DM asam urat hipertensi dll)

Sub-CPMK16 Terampil dalam mengolah dan menyajikan makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi berdasarkan penyakit tertentu

Sub-CPMK17 Ujian Akhir Semester

Deskripsi Singkat MK Mata kuliah Ilmu Gizi memberikan pemahaman dasar tentang ilmu gizi, termasuk metabolisme makromolekul (karbohidrat, lemak, protein) dan mikromolekul (vitamin, mineral). Mahasiswa akan dilatih dalam perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi individu serta pengolahan dan penyajian makanan untuk kondisi kesehatan dan penyakit tertentu. Mata kuliah ini mengkombinasikan teori dan praktik untuk menghasilkan kompetensi dalam bidang gizi.

Pustaka **Utama :**

1. Sediaoetama, AD. 2002. Ilmu Gizi. Dian Rakyat, Jakarta.
2. Bahar, A. 2001. Makanan Dan Gizi. UNESA Press, Surabaya.
3. Hartono, A , Kristiani. 2000. Ilmu Gizi dan Diet. Yayasan Essentia Medica, Yogyakarta.
4. Moehyi, S. 1999. Pengaturan Makanan Dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
5. Linder, MC. 1992. Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme. Universitas Indonesia Perss, Jakarta
6. Almtsier, S. 2002. Prinsip Dasar IlmuGizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
7. Almtsier, S. 2004. Penuntun Diet. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
8. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 75 tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia
9. Persatuan Ahli Gizi Indoneisa, Asosiasi Dietisien Indonesia. 2020. Penuntun Diet dan Terapi Gizi. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta
10. Krisbianto, O., Oktaviana, C. 2024. Ilmu Gizi Industri Pangan. deePublish, Yogyakarta

Pendukung :

1. U.S. Department of Agriculture (USDA) - Food and Nutrition ([usda.gov/topics/food-and-nutrition](https://www.usda.gov/topics/food-and-nutrition))
2. Academy of Nutrition and Dietetics - ([eatright.org](https://www.eatright.org))

Dosen Pengampu		RATNA PALUPI NURFATIMAH HANIF NAUFAL AHMI Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	1.Mampu memahami dasar tentang ilmu gizi 2.Mampu menjelaskan pengertian, keseimbangan, akibat kekurangan dan kelebihan energi.	1.KONTRAK KULIAH DAN TUGAS AKHIR 2.Kemampuan mendefinisikan gizi dan menjelaskan pentingnya dalam kehidupan sehari-hari 3.Kemampuan mengelompokkan zat gizi berdasarkan fungsi dan sumbernya 4.Kemampuan menjelaskan tentang perkembangan ilmu gizi 5.Kemampuan menjelaskan hubungan zat gizi dengan kesehatan 6.Kemampuan menjelaskan pengertian energi dan keseimbangan energi. 7.Kemampuan menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan energi	Kriteria: 1.Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2.Penyusunan konsep tugas akhir beserta penyerahan nama anggota kelompok masing-masing kelas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah, diskusi, dan tanya jawab. 2 X 50	Ceramah, diskusi, dan tanya jawab. 2 X 50	Materi: Pengertian Zat Gizi Pustaka: <i>Sediaoetama, AD. 2002. Ilmu Gizi. Dian Rakyat, Jakarta.</i>	5%
2	Mampu memahami fungsi metabolisme karbohidrat dalam tubuh	1.Kemampuan memahami pengertian karbohidrat. 2.Kemampuan memahami proses metabolisme karbohidrat dalam tubuh manusia. 3.Kemampuan mengklasifikasi jenis karbohidrat. 4.Kemampuan memahami akibat kekurangan dan kelebihan karbohidrat. 5.Mampu memberikan contoh menu makanan dengan komposisi karbohidrat yang seimbang dan sesuai dengan kebutuhan gizi.	Kriteria: 1.Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2.Ketepatan dalam menjelaskan tentang materi karbohidrat Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	Materi: Materi Karbohidrat Pustaka: <i>Bahar, A. 2001. Makanan Dan Gizi. UNESA Press, Surabaya.</i>	5%
3	Mampu memahami fungsi metabolisme lemak dalam tubuh.	1.Kemampuan memahami pengertian lemak. 2.Kemampuan memahami proses metabolisme lemak dalam tubuh manusia. 3.Kemampuan mengklasifikasi jenis lemak. 4.Kemampuan memahami akibat kekurangan dan kelebihan lemak. 5.Mampu memberikan contoh menu makanan dengan komposisi lemak yang seimbang dan sesuai dengan kebutuhan gizi.	Kriteria: 1.Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2.Ketepatan dalam menjelaskan tentang materi lemak Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	Materi: Metabolisme Lemak Pustaka: <i>Linder, MC. 1992. Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme. Universitas Indonesia Perss, Jakarta</i>	5%

4	Mampu memahami fungsi metabolisme protein dalam tubuh.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan memahami pengertian protein. 2. Kemampuan memahami proses metabolisme protein dalam tubuh manusia. 3. Kemampuan mengklasifikasi jenis protein. 4. Kemampuan memahami akibat kekurangan dan kelebihan protein. 5. Mampu memberikan contoh menu makanan dengan komposisi protein yang seimbang dan sesuai dengan kebutuhan gizi. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2. Ketepatan dalam menjelaskan tentang materi protein <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	<p>Materi: Metabolisme Protein Pustaka: Linder, MC. 1992. <i>Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme</i>. Universitas Indonesia Perss, Jakarta</p>	5%
5	Mampu memahami fungsi metabolisme vitamin dalam tubuh	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan memahami pengertian vitamin. 2. Kemampuan mengklasifikasi jenis vitamin dan sumbernya. 3. Kemampuan memahami struktur dan fungsi vitamin. 4. Kemampuan memahami proses metabolisme vitamin dalam tubuh manusia. 5. Kemampuan memahami akibat kekurangan dan kelebihan vitamin. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2. Ketepatan dalam menjelaskan tentang materi karbohidrat <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	<p>Materi: Metabolisme vitamin Pustaka: Linder, MC. 1992. <i>Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme</i>. Universitas Indonesia Perss, Jakarta</p>	5%
6	Mampu memahami fungsi metabolisme mineral (makro dan mikro) dalam tubuh	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan memahami pengertian mineral. 2. Kemampuan mengklasifikasi jenis mineral. 3. Kemampuan memahami proses metabolisme mineral dalam tubuh manusia. 4. Kemampuan memahami akibat kekurangan dan kelebihan mineral. 5. Mampu memberikan contoh menu makanan dengan komposisi mineral yang seimbang dan sesuai dengan kebutuhan gizi. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi. 2. Ketepatan dalam menjelaskan tentang materi mineral. <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	<p>Materi: Metabolisme Mineral Pustaka: Linder, MC. 1992. <i>Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme</i>. Universitas Indonesia Perss, Jakarta</p> <hr/> <p>Materi: Minerals Pustaka: U.S. Department of Agriculture (USDA) - Food and Nutrition (usda.gov/topics/food-and-nutrition)</p>	5%

7	Mampu memahami fungsi metabolisme mineral Mikro dalam tubuh	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu memahami konsep dasar mineral mikro 2.Mampu memahami Keterkaitan Interaksi Mineral dan Vitamin 3.Mampu memahami Penyebab dan Dampak Kekurangan serta Kelebihan Mineral 4.Mampu memahami metabolisme mineral mikro 5.Mampu memahami ketersediaan biologis mineral dan faktor yang memengaruhinya 6.Mampu memahami Pengaruh Pengolahan Makanan terhadap Ketersediaan Mineral 7.Studi Kasus tentang Defisiensi dan Konsumsi Mineral 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2.Ketepatan dalam menjelaskan tentang materi zat gizi lainnya <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	<p>Materi: Serat dan Antioksidan</p> <p>Pustaka: Linder, MC. 1992. <i>Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme</i>. Universitas Indonesia Perss, Jakarta</p>	5%
8	UTS	Kemampuan akhir: meliputi materi pertemuan 1-7	<p>Kriteria:</p> <p>Nilai maksimal diperoleh apabila mahasiswa memberikan jawaban dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	UTS Soal Pilihan berganda dan Essay yang dilakukan secara Luring di kelas. 2 X 50	UTS Soal Pilihan berganda dan Essay yang dilakukan secara Luring di kelas.	<p>Materi: Semua materi P1 - P7</p> <p>Pustaka: <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar IlmuGizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i></p>	10%
9	Mampu memahami kandungan zat gizi dalam bahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menjelaskan kandungan zat gizi yang terdapat dalam bahan makanan 2.Mampu menjelaskan cara menghitung kandungan zat gizi dalam bahan makanan 3.Mampu menjelaskan cara menghitung konversi penyerapan minyak dan konversi bahan masak 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2.Ketepatan dalam menjelaskan tentang materi tentang kandungan zat gizi dalam bahan makanan <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	<p>Materi: Kandungan zat gizi bahan makanan</p> <p>Pustaka: <i>U.S. Department of Agriculture (USDA) - Food and Nutrition (usda.gov/topics/food-and-nutrition)</i></p>	5%
10	Mampu menguasai konsep tentang kebutuhan tubuh akan zat gizi	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menjelaskan cara menentukan kebutuhan zat gizi (berdasarkan MDR RDA AKG) 2.Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi kebutuhan zat gizi 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2.Ketepatan dalam menjelaskan tentang materi tentang kebutuhan tubuh akan zat gizi <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	<p>Materi: kebutuhan tubuh akan zat gizi</p> <p>Pustaka: <i>Almatsier, S. 2004. Penuntun Diet. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i></p>	5%
11	Terampil dalam perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi individu	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menghitung kebutuhan gizi individu 2.Mampu menyusun perencanaan kebutuhan gizi individu 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2.Ketepatan dalam menjelaskan tentang materi perencanaan kebutuhan gizi individu <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	<p>Materi: perencanaan kebutuhan gizi individu</p> <p>Pustaka: <i>Hartono, A , Kristiani. 2000. Ilmu Gizi dan Diet. Yayasan Essentia Medica, Yogyakarta.</i></p>	5%

12	Terampil dalam mengolah dan menyajikan makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi individu	1.Mampu mengolah makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi individu 2.Mampu menyajikan makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi individu	Kriteria: 1.Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2.Keterampilan dalam mengolah dan menyajikan makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi individu Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	Materi: Pengolahan dan penyajian makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi individu Pustaka: <i>Academy of Nutrition and Dietetics - (eatright.org)</i>	5%
13	Mampu memahami tentang pengaturan makanan untuk orang sakit	1.Mampu menjelaskan jenis-jenis makanan untuk orang sakit 2.Mampu menjelaskan tujuan pengaturan makanan untuk orang sakit 3.Mampu menjelaskan syarat pengaturan makanan untuk orang sakit	Kriteria: 1.Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2.Ketepatan dalam menjelaskan tentang materi karbohidrat Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	Materi: pengaturan makanan untuk orang sakit Pustaka: <i>Moehyi, S. 1999. Pengaturan Makanan Dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.</i>	5%
14	Terampil dalam menghitung dan perencanaan kebutuhan gizi untuk beberapa jenis penyakit (obesitas DM asam urat hipertensi dll)	1.Mampu menghitung kebutuhan gizi untuk beberapa jenis penyakit (obesitas DM asam urat hipertensi dll) 2.Mampu merencanakan kebutuhan gizi untuk beberapa jenis penyakit (obesitas DM asam urat hipertensi dll)	Kriteria: 1.Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2.Ketepatan dalam menjelaskan tentang materi penghitungan dan perencanaan kebutuhan gizi untuk beberapa jenis penyakit (obesitas DM asam urat hipertensi dll) Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	Materi: penghitungan dan perencanaan kebutuhan gizi untuk beberapa jenis penyakit (obesitas DM asam urat hipertensi dll) Pustaka: <i>Moehyi, S. 1999. Pengaturan Makanan Dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.</i>	10%
15	Terampil dalam mengolah dan menyajikan makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi berdasarkan penyakit tertentu	1.Mampu mengolah makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi berdasarkan penyakit tertentu 2.Mampu menyajikan makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi berdasarkan penyakit tertentu	Kriteria: 1.Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi 2.Ketepatan dalam menjelaskan tentang materi pengolahan dan penyajian makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi berdasarkan penyakit tertentu 3.Praktek membuat rancangan pengolahan makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi berdasarkan penyakit tertentu. Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Ceramah, diskusi/presentasi, dan tanya jawab. 2 X 50	Asistensi dan konsultasi tugas terstruktur. 2 X 50	Materi: pengolahan dan penyajian makanan sesuai dengan perhitungan dan perencanaan kebutuhan gizi berdasarkan penyakit tertentu Pustaka: <i>Moehyi, S. 1999. Pengaturan Makanan Dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.</i>	10%
16	Ujian Akhir Semester	Seluruh materi minggu ke 9-15	Kriteria: 20 Bentuk Penilaian : Tes	UAS	UAS 2 X 50	Materi: Sesuai penugasan yang di laksanakan Pustaka: <i>Bahar, A. 2001. Makanan Dan Gizi. UNESA Press, Surabaya.</i>	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
----	----------	------------

1.	Aktifitas Partisipatif	50%
2.	Praktik / Unjuk Kerja	25%
3.	Tes	25%
		100%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Kue dan Minuman Indonesia	8321102136		T=2	P=0	ECTS=3.18	3	9 Agustus 2024
OTORISASI	Pengembang RPS	Koordinator RMK			Koordinator Program Studi		
	Dr. Sri handajani, S.Pd., M.Kes; Febriani Lukitasari, M.Pd, Raida Amelia Ifadah, S.TP., M.P.	Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes			SRI HANDAJANI		

Model Pembelajaran	Project Based Learning
---------------------------	-------------------------------

Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK
----------------------------------	--

1. Sikap

CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga
---------	---

2. Keterampilan Umum

CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal
---------	---

3. Keterampilan Khusus

CPL 3.A	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan
---------	--

4. Pengetahuan

CPL 4.A	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga
---------	--

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

1. Mahasiswa mampu memahami komponen dan alat kue dan minuman Indonesia
2. Mahasiswa mampu memahami berbagai macam kue dan minuman dari berbagai daerah di Indonesia
3. Mahasiswa mampu membuat kue (basah dan kering) dan minuman (panas dan dingin) dari berbagai provinsi yang ada di Indonesia
4. Mahasiswa mampu membuat kue (basah dan kering) dan minuman (panas dan dingin) dari Provinsi Jawa Timur secara spesifik
5. Mahasiswa mampu membuat kue Inovasi berbahan dasar lokal (diversifikasi pangan lokal)

Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

Sub-CPMK1	Mampu memahami konsep dasar kue dan minuman Indonesia
Sub-CPMK2	Mampu memahami komponen kue
Sub-CPMK3	Mampu memahami komponen kue
Sub-CPMK4	Mampu mengidentifikasi peralatan produksi kue Indonesia
Sub-CPMK5	Mampu memahami macam-macam adonan kue
Sub-CPMK6	Mampu memahami macam-macam adonan kue
Sub-CPMK7	mampu membuat kue (basah dan kering) dan minuman (panas dan dingin) dari berbagai provinsi yang ada di Indonesia
Sub-CPMK8	mampu membuat kue (basah dan kering) dan minuman (panas dan dingin) dari berbagai provinsi yang ada di Indonesia
Sub-CPMK9	UTS
Sub-CPMK10	Mampu memproduksi kue beragi Indonesia
Sub-CPMK11	Mampu memahami kue kering Indonesia
Sub-CPMK12	Mampu memahami kue kering Indonesia
Sub-CPMK13	Mampu memahami kemasan kue dan minuman Indonesia
Sub-CPMK14	Mampu memahami minuman Indonesia
Sub-CPMK15	Mampu memahami minuman Indonesia
Sub-CPMK16	Mampu Membuat Kue Inovasi Berbahan Dasar Lokal

Deskripsi Singkat MK	Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep kue dan minuman Indonesia, peralatan, macam-macam adonan, teknik pembuatan adonan dan kemasan untuk kue dan minuman. Penyusunan perencanaan, mengelola produksi kue dan minuman dari berbagai adonan serta penyusunan laporan praktik kue dan minuman Indonesia. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan model pembelajaran langsung dan kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk tanya jawab, diskusi kelompok dan refleksi serta praktik mandiri di dapur dilakukan tiap individu.
-----------------------------	--

Pustaka

Utama :

1. Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan . Jakarta: PT. Bumi Aksara.
2. Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB
3. Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.
4. Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.
5. Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama.
6. Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Depdikbud
7. Suyitno dan Kamarjani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan . Jakarta: PT. Rineka Cipta.
8. Yetti Herayati. 1986. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Depdikbud
9. U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan
10. Winarno, FG. 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
11. Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Pendukung :

Dosen Pengampu	FEBRIANI LUKITASARI RAIDA AMELIA IFADAH Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Raida Amelia Ifadah, S.TP., M.P. Raida Amelia Ifadah, S.TP., M.P.
-----------------------	--

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu memahami konsep dasar kue dan minuman Indonesia	1. Menjelaskan pengertian kue dan minuman 2. Menjelaskan karakteristik kue 3. Mengeksplorasi contoh kue Indonesia 4. Mengelompokkan kue Indonesia	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 5 2. Jawaban salah skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 2 X 50		Materi: Konsep dasar kue dan minuman Indonesia Pustaka: Cahyadi, Wisnu. 2006. <i>Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan</i> . Jakarta: PT. Bumi Aksara.	5%
2	Mampu memahami komponen kue	Menjelaskan pengertian komponen kue Indonesia Mengidentifikasi komponen kue Indonesia Mempelajari fungsi masing-masing komponen kue Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi kue dari berbagai bahan pembentuk Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Pembelajaran langsung, Penugasan, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50		Materi: Komponen kue Pustaka: U.S. Wheat Associates. 1983. <i>Pedoman Pembuatan Roti dan Kue</i> . Jakarta: Djambatan	5%
3	Mampu memahami komponen kue	Menjelaskan pengertian komponen kue Indonesia Mengidentifikasi komponen kue Indonesia Mempelajari fungsi masing-masing komponen kue Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi kue dari berbagai bahan pembentuk Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung, Penugasan, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50		Materi: Komponen kue Pustaka: Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. <i>Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia</i> . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.	5%
4	Mampu mengidentifikasi peralatan produksi kue Indonesia	Mengelompokkan peralatan produksi kue Indonesia Melakukan analisis karakteristik peralatan khusus kue Indonesia Eksplorasi peralatan kue yang ada/dijual di pasaran	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Pembelajaran kooperatif 3 X 50		Materi: Peralatan produksi kue Pustaka: Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. <i>Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia</i> . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.	5%
5	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		Materi: Adonan kue Pustaka: Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. <i>Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia</i> . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.	5%
6	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		Materi: Adonan Kue Pustaka: Yasa Boga. 1997. <i>Kue-Kue Indonesia</i> . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama	5%
7	mampu membuat kue (basah dan kering) dan minuman (panas dan dingin) dari berbagai provinsi yang ada di Indonesia	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		Materi: Adonan Kue Pustaka: Ganie, Suryatini N. 2002. <i>Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep</i> . Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.	5%

8	mampu membuat kue (basah dan kering) dan minuman (panas dan dingin) dari berbagai provinsi yang ada di Indonesia	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		Materi: Adonan Kue Pustaka: <i>Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama</i>	5%
9	UTS	Indikator pertemuan 1-8	Kriteria: Ketepatan dalam menjawab soal Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	3 X 50		Materi: Ujian Tengah Semester Pustaka: <i>Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.</i>	5%
10	Mampu memproduksi kue beragi Indonesia	Menyusun perencanaan praktek kue beragi Menganalisis hasil jadi kue beragi Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban benar salah 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Pembelajaran langsung 3 X 50		Materi: Kue beragi Indonesia Pustaka: <i>Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama</i>	5%
11	Mampu memahami kue kering Indonesia	Menjelaskan pengertian kue kering Indonesia Menganalisis karakteristik kue kering Menyusun perenc. praktek Menganalisis hasil jadi kue kering Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban benar skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		Materi: Kue kering Indonesia Pustaka: <i>U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan</i>	5%
12	Mampu memahami kue kering Indonesia	Menjelaskan pengertian kue kering Indonesia Menganalisis karakteristik kue kering Menyusun perenc. praktek Menganalisis hasil jadi kue kering Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban benar skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		Materi: Kue kering Indonesia Pustaka: <i>Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama</i>	5%
13	Mampu memahami kemasan kue dan minuman Indonesia	- Menjelaskan pengertian kemasan - Mengemukakan tujuan dan syarat kemasan - Mengidentifikasi jenis-jenis kemasan - Menganalisis karakteristik masing-masing bahan pengemas - Mempraktekkan teknik dasar kemasan kue - Merancang kemasan kue dan minuman - Menganalisis hasil jadi kemasan - Menyusun laporan praktekkemasan	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		Materi: Kemasan kue dan minuman Indonesia Pustaka: <i>Suyitno dan Kamarjani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan . Jakarta: PT. Rineka Cipta.</i>	5%
14	Mampu memahami minuman Indonesia	Mempelajari fungsi dan manfaat Mengidentifikasi komponen minuman Mengklasifikasikan jenis minuman Indonesia Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi minuman/ bubur Indonesia Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban benar skor 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50		Materi: Minuman Indonesia Pustaka: <i>Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama.</i>	10%
15	Mampu memahami minuman Indonesia	Mempelajari fungsi dan manfaat Mengidentifikasi komponen minuman Mengklasifikasikan jenis minuman Indonesia Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi minuman/ bubur Indonesia Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban benar skor 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50		Materi: Minuman Indonesia Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.</i>	10%

16	Mampu Membuat Kue Inovasi Berbahan Dasar Lokal	Menyerahkan hasil tugas & hasil ujian tertulis	Kriteria: Terlampir Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ujian tertulis bisa tatap muka langsung bisa online 2 X 50		Materi: Ujian Akhir Semester Pustaka: <i>Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama</i>	15%
----	--	--	--	---	--	--	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	29.18%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	51.68%
3.	Penilaian Portofolio	19.18%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Kurikulum Sekolah	8321102131	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	2	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.				SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	2. Keterampilan Umum						
	3. Keterampilan Khusus						
	4. Pengetahuan						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Menjelaskan konsep dasar kurikulum, prinsip-prinsip pengembangannya, serta kerangka kebijakan nasional terkait SMK, dan menguraikan struktur dan komponen kurikulum SMK bidang kuliner						
	2. Menunjukkan sikap bertanggung jawab, etis, dan profesional dalam menganalisis serta merancang kurikulum SMK yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja dan perkembangan teknologi.						
	3. Menggunakan perangkat dan dokumen kurikulum secara sistematis (CP, TP, ATP, modul ajar) dan menyusun rancangan kurikulum SMK berbasis kompetensi dan kebutuhan lokal/global						
	4. Mengembangkan dokumen kurikulum program keahlian tertentu secara lengkap, mulai dari analisis kebutuhan hingga penilaian hasil belajar.						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mendeskripsikan pengertian dan wujud kurikulum					
	Sub-CPMK2	Menganalisis landasan filosofis dan pendekatan pembelajaran dalam perkembangan kurikulum					
	Sub-CPMK3	Menganalisis perbedaan dasar kurikulum berbasis isi/tujuan dan Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK) serta implikasinya terhadap kegiatan belajar-mengajar					
	Sub-CPMK4	Menganalisis perubahan paradigma, dokumen kebijakan kurikulum, pendekatan pembelajaran dan sistem penilaian dari KTSP ke Kurikulum 2013					
	Sub-CPMK5	Mendeskripsi-kan hubungan antara SKL, Standar Isi, KI, KD dan Indikator pencapaian kompetensi dalam Kurikulum 2013					
	Sub-CPMK6	Mendeskripsikan hakikat pendekatan saintifik dalam pembelajaran bidang Tata Boga					
Sub-CPMK7	Mendeskripsikan hakikat pendekatan saintifik dalam pembelajaran bidang Tata Boga						
Sub-CPMK8	UTS						
Sub-CPMK9	Terampil mengembangkan silabus mata pelajaran bidang tata boga						
Sub-CPMK10	Terampil menyusun tujuan pembelajaran berdasar indikator pencapaian kompetensi						
Sub-CPMK11	Terampil menetapkan metode atau model-model pembelajaran dalam menyusun langkah-langkah pembelajaran						
Sub-CPMK12	Terampil Mengembangkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) mata pelajaran bidang tata boga sesuai Standar Proses						
Sub-CPMK13	Terampil menyusun kelengkapan RPP dalam bentuk bahan ajar dan instrumen penilinterkait pilihan topik/KD						
Sub-CPMK14	Terampil menyusun kelengkapan RPP dalam bentuk bahan ajar dan instrumen penilia terkait pilihan topik/KD						
Sub-CPMK15	Terampil menganalisis dan mengevaluasi rancangan pembelajaran berdasarkan prinsip keterkaitan tiga mata jangkar (tujuan metode- evaluasi)						
Sub-CPMK16	UAS						
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas konsep, prinsip, dan penerapan kurikulum dalam konteks pendidikan tata boga di sekolah. Mahasiswa akan mempelajari dasar-dasar pengembangan kurikulum, analisis kebutuhan peserta didik, dan implementasi kurikulum berbasis kompetensi sesuai dengan standar nasional pendidikan. Strategi Pembelajaran yang diterapkan adalah: (1) Ceramah interaktif dan diskusi; (2) Studi kasus kurikulum pada sekolah menengah kejuruan (SMK) tata boga; dan (3) Simulasi penyusunan perangkat pembelajaran (silabus, RPP, bahan ajar) berbasis MBKM.						
Pustaka	Utama :						
	<ol style="list-style-type: none"> Direktorat Pembinaan SMP Depdiknas. 2009. Perkembangan Kurikulum SMP. Struktur Program, Proses Pembelajaran, dan Sistem Penilaian Sejak Jaman Penjajahan sampai dengan Era Reformasi . Jakarta: Direktorat Pembinaan SMP Depdiknas. Flick LB, Lederman NG. 2006. Scientific Inquiry and Nature of Science: Implications for Teaching, Learning, and Teacher Education . Dordrecht Netherland: Springer. Goos, M., Stillman, G., Vale, C. 2007. Teaching Secondary School Mathematics Reasearch and Practice for the 21st Century . Australia: Allen & Unwin. Kemendikbud. 2013. Pengembangan Kurikulum 2013 . Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Mendikbud. 2019. Surat Edaran Nomor 14 Tahun 2019 tentang Penyederhanaan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran . Jakarta: Kemendikbud RI. Savedra, Anna Rosefsky and Opfer, Darlem V. 2012. Teaching and Learning 21st Century Skills, Lesson from The Learning Sciences . Hongkong: Asia Society, Partnership for Global Learning. Yee, Lee Peng. 2006. Teaching Secondary School Mathematics a Resource Book . McGraw-Hi Dokumen terkait kurikulum yang berlaku: a. Peraturan Pemerintah No 32 tahun 2013 tentang perubahan peraturan pemerintah no 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan b. Permediknas RI Nomor 22 tahun 2006 tentang Standar Isi c. Permediknas RI Nomor 23 tahun 2006 tentang Standar Kompetensi Lulusan d. Permediknas RI Nomor 41 tahun 2007 tentang Standar Proses e. Permediknas RI Nomor 20 tahun 2007 tentang Standar Penilaian f. Permendikbud RI Nomor 54 Tahun 2013 tentang Standar Kompetensi Lulusan Pendidikan Dasar dan Menengah. g. Permendikbud RI Nomor 64 Tahun 2013 tentang Standar Isi Pendidikan Dasar dan Menengah h. Permendikbud RI Nomor 65 Tahun 2013 tentang Standar Proses Pendidikan Dasar dan Menengah i. Permendikbud RI Nomor 66 Tahun 2013 tentang Standar Penilaian Pendidikan Dasar dan Menengah j. Permendikbud RI Nomor 68 Tahun 2013 tentang Kerangka Dasar dan Struktur Kurikulum Sekolah Menengah Pertama/Madrasah Tsanawiyah k. Permendikbud RI No. 81A Tahun 2013 tentang Implementasi Kurikulum Buku Guru dan Buku Siswa sesuai kurikulum yang berlaku Buku-buku IPA untuk SMP/MTs, SMA/MA, dan SMK. 						
Pen dukung :							
Dosen Pengampu	MAUREN GITA MIRANTI ISA ANSORI Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian	Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]			Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)

		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mendeskripsikan pengertian dan wujud kurikulum	<ol style="list-style-type: none"> Membandingkan pengertian kurikulum dari berbagai sumber merumuskan pengertian kurikulum yang operasional mengidentifikasi wujud dokumen kurikulum 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> Laporan dan produk praktikum dinilai sebagai tugas dengan bobot 30%, USS bobot 20%. Aktivitas dan respons mahasiswa selama kegiatan pembelajaran terutama praktikum dinilai sebagai partisipasi bobot 20%, UAS bobot 30% <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Mengelaborasi materi	Presentasi dan diskusi tentang kurikulum dan bentuk dokumen kurikulum 2 X 50	<p>Materi: Konsep dasar Kurikulum, bentuk dokumen kurikulum</p> <p>Pustaka:</p> <p>-----</p> <p>Materi: konsep dasar kurikulum</p> <p>Pustaka: <i>Kemendikbud. 2013. Pengembangan Kurikulum 2013 . Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.</i></p>	3%
2	Menganalisis landasan filosofis dan pendekatan pembelajaran dalam perkembangan kurikulum	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan sumber dan type prinsip pengembangan kurikulum Menjelaskan prinsip-prinsip umum pengembangan kurikulum Menjelaskan prinsip-prinsip khusus pengembangan kurikulum 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> Laporan dan produk praktikum dinilai sebagai tugas dengan bobot 30% Aktivitas dan respons mahasiswa selama kegiatan pembelajaran, dinilai sebagai nilai partisipasi, bobot 5% <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	2 X 50	Presentasi, diskusi (tanya jawab), dengan metode daring 2x50 menit	<p>Materi: filosofi kurikulum</p> <p>Pustaka: <i>Direktorat Pembinaan SMP Depdiknas. 2009. Perkembangan Kurikulum SMP. Struktur Program, Proses Pembelajaran, dan Sistem Penilaian Sejak Jaman Penjajahan sampai dengan Era Reformasi . Jakarta: Direktorat Pembinaan SMP Depdiknas.</i></p>	3%
3	Mengalisis perbedaan dasar kurikulum berbasis isi/tujuan dan Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK) serta implikasinya terhadap kegiatan belajar-mengajar	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan landasan filosofis dalam pengembangan kurikulum Menjelaskan landasan psikologis dalam pengembangan kurikulum Menjelaskan landasan sosiologis dalam pengembangan kurikulum 	<p>Kriteria: Aktivitas dan respons mahasiswa selama pembelajaran, dan tugas merangkum dan eksplor materi</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>		Bentuk: presentasi dosen dan diskusi, dan pemberian tugas merangkum materi 2 X 50	<p>Materi: perbedaan dasar kurikulum</p> <p>Pustaka: <i>Kemendikbud. 2013. Pengembangan Kurikulum 2013 . Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.</i></p>	3%
4	Menganalisis perubahan paradigma, dokumen kebijakan kurikulum, pendekatan pembelajaran dan sistem penilaian dari KTSP ke Kurikulum 2013	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan pendekatan dalam pengembangan kurikulum Menjelaskan model konsep dalam pengembangan kurikulum Menjelaskan model-model dalam pengembangan kurikulum Menjelaskan analisis terhadap modelmodel dalam pengembangan kurikulum 	<p>Kriteria: Partisipasi selama perkuliahan, Penilaian tugas merangkum dan eksplora materi</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi materi oleh dosen, tanya jawab, dan pemberian tugas merangkum materi ditambah hasil eksplora 2 X 50		<p>Materi: Pendekatan dan Model pengembangan kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan</p> <p>Pustaka:</p> <p>-----</p> <p>Materi: pendekatan dan model pengembangan kurikulum sekolah</p> <p>Pustaka: <i>Direktorat Pembinaan SMP Depdiknas. 2009. Perkembangan Kurikulum SMP. Struktur Program, Proses Pembelajaran, dan Sistem Penilaian Sejak Jaman Penjajahan sampai dengan Era Reformasi . Jakarta: Direktorat Pembinaan SMP Depdiknas.</i></p>	3%

5	Mendeskripsi-kan hubungan antara SKL, Standar Isi, KI, KD dan Indikator pencapaian kompetensi dalam Kurikulum 2013	<p>1. Menjelaskan definisi kurikulum merdeka</p> <p>2. Menjelaskan kelebihan kurikulum merdeka</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. Aktivitas dan respon mahasiswa selama pembelajaran, sebagai nilai partisipasi</p> <p>2. Tugas eksplere dan merakum materi terkait kurikulum merdeka, sebagai nilai tugas</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi materi oleh dosen, tanya jawab, dan pemberian tugas eksplere materi terkait dengan Kurikulum Merdeka 2 X 50		<p>Materi: Kurikulum Merdeka</p> <p>Pustaka:</p> <hr/> <p>Materi: kurikulum merdeka</p> <p>Pustaka: <i>Dokumen terkait kurikulum yang berlaku:</i> a. Peraturan Pemerintah No 32 tahun 2013 tentang perubahan peraturan pemerintah no 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan b. Permediknas RI Nomor 22 tahun 2006 tentang Standar Isi c. Permediknas RI Nomor 23 tahun 2006 tentang Standar Kompetensi Lulusan d. Permediknas RI Nomor 41 tahun 2007 tentang Standar Proses e. Permediknas RI Nomor 20 tahun 2007 tentang Standar Penilaian f. Permendikbud RI Nomor 54 Tahun 2013 tentang Standar Kompetensi Lulusan Pendidikan Dasar dan Menengah. g. Permendikbud RI Nomor 64 Tahun 2013 tentang Standar Isi Pendidikan Dasar dan Menengah h. Permendikbud RI Nomor 65 Tahun 2013 tentang Standar Proses Pendidikan Dasar dan Menengah i. Permendikbud RI Nomor 66 Tahun 2013 tentang Standar Penilaian Pendidikan Dasar dan Menengah j. Permendikbud RI Nomor 68 Tahun 2013 tentang Kerangka Dasar dan Struktur Kurikulum Sekolah Menengah Pertama/Madrasah Tsanawiyah k. Permendikbud RI No. 81A Tahun 2013 tentang Implementasi Kurikulum Buku Guru dan Buku Siswa sesuai kurikulum yang berlaku Buku-buku IPA untuk SMP/MTs, SMA/MA, dan SMK.</p>	3%
---	--	--	--	---	--	--	----

6	Mendeskripsikan hakikat pendekatan saintifik dalam pembelajaran bidang Tata Boga	<p>1. Menjelaskan komponen-komponen yang tertuang dalam Struktur Kurikulum Merdeka SMK SeniKuliner.</p> <p>2. Menjelaskan Pengelompokan Mata Pelajaran dalam Kurikulum Merdeka SMK Seni Kuliner</p> <p>3. Menjelaskan perhitungan alokasi waktu dalam kurikulum Merdeka SMK Seni Kuliner</p>	<p>Kriteria: Aktivitas dan respons mahasiswa selama kegiatan pembelajaran terutama praktikum dinilai sebagai partisipasi, bobot 20%</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio</p>	Presentasi materi oleh dosen, tanya jawab. Pemberian Tugas kelompok (4 orang) untuk mengkaji Kurikulum Merdeka SMK bidang keahlian Seni Kuliner 2 X 50		<p>Materi: Struktur Kurikulum Merdeka Pustaka:</p> <hr/> <p>Materi: kurikulum merdeka Pustaka: <i>Savedra, Anna Rosefsky and Opfer, Darlem V. 2012. Teaching and Learning 21st Century Skills, Lesson from The Learning Sciences . Hongkong: Asia Society, Partnership for Global Learning.</i></p>	3%
---	--	--	--	--	--	---	----

7	Mendeskripsikan hakikat pendekatan saintifik dalam pembelajaran bidang Tata Boga	<p>1. Menjelaskan komponen-komponen yang tertuang dalam Struktur Kurikulum Merdeka SMK SeniKuliner.</p> <p>2. Menjelaskan Pengelompokan Mata Pelajaran dalam Kurikulum Merdeka SMK Seni Kuliner</p> <p>3. Menjelaskan perhitungan alokasi waktu dalam kurikulum Merdeka SMK Seni Kuliner</p>	<p>Kriteria: Aktivitas dan respons mahasiswa selama kegiatan pembelajaran terutama praktikum dinilai sebagai partisipasi, bobot 20%</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio</p>	Presentasi materi oleh dosen, tanya jawab. Pemberian Tugas kelompok (4 orang) untuk mengkaji Kurikulum Merdeka SMK bidang keahlian Seni Kuliner 2 X 50		<p>Materi: Struktur Kurikulum Merdeka Pustaka:</p> <p>Materi: struktur kurikulum merdeka Pustaka: <i>Dokumen terkait kurikulum yang berlaku: a. Peraturan Pemerintah No 32 tahun 2013 tentang perubahan peraturan pemerintah no 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan b. Permediknas RI Nomor 22 tahun 2006 tentang Standar Isi c. Permediknas RI Nomor 23 tahun 2006 tentang Standar Kompetensi Lulusan d. Permediknas RI Nomor 41 tahun 2007 tentang Standar Proses e. Permediknas RI Nomor 20 tahun 2007 tentang Standar Penilaian f. Permendikbud RI Nomor 54 Tahun 2013 tentang Standar Kompetensi Lulusan Pendidikan Dasar dan Menengah. g. Permendikbud RI Nomor 64 Tahun 2013 tentang Standar Isi Pendidikan Dasar dan Menengah h. Permendikbud RI Nomor 65 Tahun 2013 tentang Standar Proses Pendidikan Dasar dan Menengah i. Permendikbud RI Nomor 66 Tahun 2013 tentang Standar Penilaian Pendidikan Dasar dan Menengah j. Permendikbud RI Nomor 68 Tahun 2013 tentang Kerangka Dasar dan Struktur Kurikulum Sekolah Menengah Pertama/Madrasah Tsanawiyah k. Permendikbud RI No. 81A Tahun 2013 tentang Implementasi Kurikulum Buku Guru dan Buku Siswa sesuai kurikulum yang berlaku Buku-buku IPA untuk SMP/MTs, SMA/MA, dan SMK.</i></p>	3%
---	--	--	--	--	--	--	----

8	UTS	mahasiswa menyelesaikan persoalan secara mandiri, jujur, dan penuh tanggung jawab	Kriteria: USS bobot 20% Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Tes Tulis (UTS) 2 X 50		Materi: materi 1-7 Pustaka: Mendikbud. 2019. Surat Edaran Nomor 14 Tahun 2019 tentang Penyederhanaan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran . Jakarta: Kemendikbud RI.	3%
9	Terampil mengembangkan silabus mata pelajaran bidang tata boga	1. Terampil menyusun silabus sesuai dengan kriteria dalam standar proses.2. Terampil menjelaskan hasil penyusunan silabus secara lisan	Kriteria: 1. Laporan dan produk praktikum dinilai sebagai TUGAS dgn bobot 30% 2. USS bobot 20% 3. Aktivitas dan respons mahasiswa selama kegiatan pembelajaran terutama praktikum dinilai sebagai partisipasi, bobot 20% 4. US bobot 30% 5. Soal-soal essay diakses secara bersama pada USS 6. Soal kinerja dilakukan terintegrasi selama pembelajaran Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi Penugasan 2 X 50		Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: Dokumen terkait kurikulum yang berlaku: a. Peraturan Pemerintah No 32 tahun 2013 tentang perubahan peraturan pemerintah no 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan b. Permediknas RI Nomor 22 tahun 2006 tentang Standar Isi c. Permediknas RI Nomor 23 tahun 2006 tentang Standar Kompetensi Lulusan d. Permediknas RI Nomor 41 tahun 2007 tentang Standar Proses e. Permediknas RI Nomor 20 tahun 2007 tentang Standar Penilaian f. Permendikbud RI Nomor 54 Tahun 2013 tentang Standar Kompetensi Lulusan Pendidikan Dasar dan Menengah. g. Permendikbud RI Nomor 64 Tahun 2013 tentang Standar Isi Pendidikan Dasar dan Menengah h. Permendikbud RI Nomor 65 Tahun 2013 tentang Standar Proses Pendidikan Dasar dan Menengah i. Permendikbud RI Nomor 66 Tahun 2013 tentang Standar Penilaian Pendidikan Dasar dan Menengah j. Permendikbud RI Nomor 68 Tahun 2013 tentang Kerangka Dasar dan Struktur Kurikulum Sekolah Menengah Pertama/Madrasah Tsanawiyah k. Permendikbud RI No. 81A Tahun 2013 tentang Implementasi Kurikulum Buku Guru dan Buku Siswa sesuai kurikulum yang berlaku Buku-buku IPA untuk SMP/MTs, SMA/MA, dan SMK.	30%

10	Terampil menyusun tujuan pembelajaran berdasar indikator pencapaian kompetensi	Terampil merumuskan tujuan pembelajaran yang lengkap unsur-unsurnya	Kriteria: 1.Laporan dan produk praktikum dinilai sebagai TUGAS dgn bobot 30% 2.USS bobot 20% 3.Aktivitas dan respons mahasiswa selama kegiatan pembelajaran terutama praktikum dinilai sebagai partisipasi, bobot 20% 4.US bobot 30% 5.Soal-soal essay diakses secara bersama pada USS 6.Soal kinerja dilakukan terintegrasi selama pembelajaran Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	DiskusiPenugasan 2 X 50		Materi: perencanaan pembelajaran Pustaka: Mendikbud. 2019. Surat Edaran Nomor 14 Tahun 2019 tentang Penyederhanaan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran . Jakarta: Kemendikbud RI.	6%
11	Terampil menetapkan metode atau model-model pembelajaran dalam menyusun langkah-langkah pembelajaran	1. Terampil menetapkan metode/model pembelajaran sesuai prinsip desain pembelajaran2. Terampil menyusun langkah- langkah pembelajaran secara operasional sesuai pendekatan saintifik dan metode/model yang dipilih	Kriteria: 1.Laporan dan produk praktikum dinilai sebagai TUGAS dgn bobot 30% 2.USS bobot 20% 3.Aktivitas dan respons mahasiswa selama kegiatan pembelajaran terutama praktikum dinilai sebagai partisipasi, bobot 20% 4.US bobot 30% 5.Soal-soal essay diakses secara bersama pada USS 6.Soal kinerja dilakukan terintegrasi selama pembelajaran Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	DiskusiPenugasan 2 X 50		Materi: perencanaan pembelajaran Pustaka: Kemendikbud. 2013. Pengembangan Kurikulum 2013 . Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.	0%
12	Terampil Mengembangkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) mata pelajaran bidang tata boga sesuai Standar Proses	Terampil menyusun RPP dengan format minimal mengikuti Standar Proses	Kriteria: 1.Laporan dan produk praktikum dinilai sebagai TUGAS dgn bobot 30% 2.USS bobot 20% 3.Aktivitas dan respons mahasiswa selama kegiatan pembelajaran terutama praktikum dinilai sebagai partisipasi, bobot 20% 4.US bobot 30% 5.Soal-soal essay diakses secara bersama pada USS 6.Soal kinerja dilakukan terintegrasi selama pembelajaran Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	DiskusiPenugasan 2 X 50		Materi: penyusunan RPP/perangkat pembelajaran Pustaka: Mendikbud. 2019. Surat Edaran Nomor 14 Tahun 2019 tentang Penyederhanaan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran . Jakarta: Kemendikbud RI.	0%

13	Terampil menyusun kelengkapan RPP dalam bentuk bahan ajar dan instrumen penilaian terkait pilihan topik/KD	1. Terampil menyusun bahan ajar (LKS, handout) sesuai topik/KD2. Terampil menyusun instrumen penilaian sesuai indikator	Kriteria: 1.Laporan dan produk praktikum dinilai sebagai TUGAS dgn bobot 30% 2.USS bobot 20% 3.Aktivitas dan respons mahasiswa selama kegiatan pembelajaran terutama praktikum dinilai sebagai partisipasi, bobot 20% 4.US bobot 30% 5.Soa-soal essay diakses secara bersama pada USS 6.Soa kinerja dilakukan terintegrasi selama pembelajaran Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	diskusipenugasan 2 X 50		Materi: perencanaan perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Flick LB, Lederman NG. 2006. Scientific Inquiry and Nature of Science: Implications for Teaching, Learning, and Teacher Education . Dordrecht Netherland: Springer.</i>	0%
14	Terampil menyusun kelengkapan RPP dalam bentuk bahan ajar dan instrumen penila terkait pilihan topik/KD	1. Terampil menyusun bahan ajar (LKS, handout) sesuai topik/KD2. Terampil menyusun instrumen penilaian sesuai indikator	Kriteria: 1.Laporan dan produk praktikum dinilai sebagai TUGAS dgn bobot 30% 2.USS bobot 20% 3.Aktivitas dan respons mahasiswa selama kegiatan pembelajaran terutama praktikum dinilai sebagai partisipasi, bobot 20% 4.US bobot 30% 5.Soa-soal essay diakses secara bersama pada USS 6.Soa kinerja dilakukan terintegrasi selama pembelajaran Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	diskusipenugasan 2 X 50		Materi: perncanaan perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Savedra, Anna Rosefsky and Opler, Darlem V. 2012. Teaching and Learning 21st Century Skills, Lesson from The Learning Sciences . Hongkong: Asia Society, Partnership for Global Learning.</i>	0%
15	Terampil menganalisis dan mengevaluasi rancangan pembelajaran berdasarkan prinsip keterkaitan tiga mata jangkar (tujuan metode- evaluasi)	1. Terampil menganalisis RPP dari aspek Keterkaitan antar tujuan, metode, dan evaluasi2. Terampil menilai RPP dengan menggunakan rubrik penilaian RPP	Kriteria: 1.Laporan dan produk praktikum dinilai sebagai TUGAS dgn bobot 30% 2.USS bobot 20% 3.Aktivitas dan respons mahasiswa selama kegiatan pembelajaran terutama praktikum dinilai sebagai partisipasi, bobot 20% 4.US bobot 30% 5.Soa-soal essay diakses secara bersama pada USS 6.Soa kinerja dilakukan terintegrasi selama pembelajaran Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	DiskusiPenugasan 2 X 50		Materi: pengembangan perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Direktorat Pembinaan SMP Depdiknas. 2009. Perkembangan Kurikulum SMP. Struktur Program, Proses Pembelajaran, dan Sistem Penilaian Sejak Jaman Penjajahan sampai dengan Era Reiformasi . Jakarta: Direktorat Pembinaan SMP Depdiknas.</i>	0%

16	UAS	mahasiswa menyelesaikan persoalan secara mandiri, jujur, dan penuh tanggung jawab	Kriteria: sesuai dengan rubrik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ujian akhir semester	Ujian akhir semester	Materi: perencanaan perangkat pembelajaran Pustaka: Direktorat Pembinaan SMP Depdiknas. 2009. <i>Perkembangan Kurikulum SMP. Struktur Program, Proses Pembelajaran, dan Sistem Penilaian Sejak Jaman Penjajahan sampai dengan Era Reformasi . Jakarta: Direktorat Pembinaan SMP Depdiknas.</i>	40%
----	-----	---	---	----------------------	----------------------	--	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	59%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	38%
3.	Penilaian Portofolio	3%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Makanan Western	8321103203	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=1	ECTS=4.77	2	25 Januari 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd dan Nurul Farikhathir Rizkiyah, S.Pd, M.Pd		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Memiliki pengetahuan tentang konsep pola menu Western (appetizer, main course dan dessert) yang berorientasi pada hidangan western populer di industri jasa boga dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar						
	2. Mampu merancang bahan dan peralatan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk masakan western populer sesuai standar resep yang berorientasi pada standar operasional prosedur industri jasa boga, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar						
	3. Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep makanan western dan penerapannya pada proses produksi menu western populer di industri jasa boga secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	• Studi kasus, Diskusi dalam kelompok tugas-1: Mengidentifikasi produk makanan western					
	Sub-CPMK2	Mampu menyusun menu makanan western					
	Sub-CPMK3	Mampu membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan Western					
	Sub-CPMK4	Mampu membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan western					
	Sub-CPMK5	Mampu menganalisis jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western					
	Sub-CPMK6	Mampu menganalisis jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan penyajian makanan kontinental					
	Sub-CPMK7	Mampu membuat berbagai hidangan cold dan hot appetizer dan cold sauce					
	Sub-CPMK8	Ujian Tengah Semester (UTS)					
	Sub-CPMK9	Mampu menganalisis jenis main course dari main dish beef dan egg dalam pengolahan dan penyajian makanan western					
	Sub-CPMK10	Mampu menganalisis jenis main course dari main dish poultry dan fish/sheelfish dalam pengolahan dan penyajian makanan western					
Sub-CPMK11	Mampu menganalisis jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western						
Sub-CPMK12	Mampu membuat berbagai hidangan main course dilengkapi accompaniment dan sauce						
Sub-CPMK13	Mampu menganalisis jenis-jenis hot dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western						
Sub-CPMK14	Mampu menganalisis jenis-jenis cold dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western						
Sub-CPMK15	Mampu membuat berbagai hidangan hot dan cold dessert						
Sub-CPMK16	Mampu membuat berbagai hidangan dessert						
Deskripsi Singkat MK	Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang konsep makanan western dan penerapannya pada menu western populer di industri jasa boga. Orientasi materi meliputi: konsep dasar makanan western, pola menu makanan western, sauce sebagai pelengkap makanan western, karakteristik hidangan dalam pola menu makanan western populer (appetizer, main course, dessert) di industri jasa boga dan manajemen dapur makanan western di industri jasa boga. Pembelajaran dilakukan dengan menggunakan berbagai strategi pembelajaran berupa kuliah, diskusi, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai model pembelajaran berupa pembelajaran berbasis Project Based Learning (PUBL)						
Pustaka	Utama :						
	1. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & Sons						
Pustaka	Pendukung :						
	1. Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong 2. James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing 3. Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons 4. Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons 5. Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co. 6. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co						
Dosen Pengampu	LUCIA TRI PANGESTHI ANDIKA KUNCORO WIDAGDO Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd. Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

1	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok tugas-1: Mengidentifikasi produk makanan western 	<p>1.1. Menjelaskan sejarah makanan western</p> <p>2.2. Mendeskripsikan makanan western</p> <p>3.3. Menggambarkan struktur organisasi makanan western</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas-1: Mengidentifikasi produk makanan western <p>2 X 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p>	<p>Materi: Konsep Dasar Western Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <p>Materi: Konsep Dasar Makanan Western Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <p>Materi: Konsep Dasar Makanan Western Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p>	5%
2	Mampu menyusun menu makanan western	<p>1.1. Menjelaskan pola menu western</p> <p>2.2. Mengidentifikasi hidangan pada pola menu western</p> <p>3.3. Menganalisis hidangan dalam pola menu western</p> <p>4.4. Menyusun menu western</p> <p>5.5. Menulis menu western</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas-1: Menyusun set menu western <p>2 X 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p>	<p>Materi: Menyusun menu makanan western Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <p>Materi: Menyusun menu makanan western Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <p>Materi: Menyusun menu makanan western Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Menyusun menu makanan western Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p>	5%

3	Mampu membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan Western	<p>1.1. Menjelaskan pengertian saus</p> <p>2.2. Mengidentifikasi komponen saus</p> <p>3.3. Mengklasifikasi jenis-jenis saus</p> <p>4.4. Membedakan saus dasar dan saus turunan</p> <p>5.5. Menyusun prosedur pembuatan berbagai jenis saus dasar</p> <p>6.6. Menentukan kriteria saus</p> <p>7.7. Menjelaskan teknik penyimpanan saus</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas-3: Mengidentifikasi secondary dan small sauce dari mother sauce dilengkapi reseponya 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lortford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	5%
---	--	---	--	--	--	--	----

4	Mampu membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<p>1.1. Menjelaskan prosedur pembuatan saus dasar dan turunan</p> <p>2.2. Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan saus dasar dan turunan</p> <p>3.3. Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan saus dasar dan turunan</p> <p>4.4. Membuat saus dasar dan turunan</p> <p>5.5. Menyajikan saus dasar dan turunan</p> <p>6.6. Mengevaluasi saus dasar dan turunan</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktik Laboratorium • Problem based learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-4: Membuat laporan portofolio praktik saus dasar dan turunan 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	5%
---	---	--	--	---	--	---	----

5	Mampu menganalisis jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<p>1.1. Menjelaskan konsep cold appetizer</p> <p>2.2. Mengidentifikasi jenis-jenis cold appetizer</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen bahan dari berbagai jenis cold appetizer</p> <p>4.4. Menyusun prosedur pembuatan dari berbagai jenis cold appetizer</p> <p>5.5. Menentukan penyajian dari berbagai jenis cold appetizer</p> <p>6.6. Menentukan kriteria dari berbagai jenis cold appetizer</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-5: Merancang praktik hidangan cold appetizer dan cold sauce 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lortford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	5%
---	--	--	---	---	--	---	----

6	Mampu menganalisis jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan penyajian makanan kontinental	<p>1.1. Menjelaskan konsep hot appetizer</p> <p>2.2. Mengidentifikasi jenis-jenis hot appetizer</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen bahan dari berbagai jenis hot appetizer</p> <p>4.4. Menyusun prosedur pembuatan dari berbagai jenis hot appetizer</p> <p>5.5. Menentukan penyajian dari berbagai jenis hot appetizer</p> <p>6.6. Menentukan kriteria dari berbagai jenis hot appetizer</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-6: Membuat laporan portofolio praktik cold appetizer dan cold sauce 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Membuat berbagai hidangan cold appetizer dan cold sauce</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan cold appetizer dan cold sauce</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan cold appetizer dan cold sauce</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan cold appetizer dan cold sauce</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal. Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan cold appetizer dan cold sauce</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan cold appetizer dan cold sauce</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	5%
---	---	--	--	--	--	---	----

7	Mampu membuat berbagai hidangan cold dan hot appetizer dan cold sauce	<p>1.1. Menjelaskan prosedur pembuatan cold dan hot appetizer serta cold dan hot sauce</p> <p>2.2. Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari jenis cold dan hot appetizer serta cold dan hot sauce</p> <p>3.3. Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari jenis cold dan hot appetizer serta cold dan hot sauce</p> <p>4.4. Membuat hidangan dari jenis cold dan hot appetizer serta cold dan hot sauce</p> <p>5.5. Menyajikan hidangan dari jenis cold dan hot appetizer serta cold dan hot sauce</p> <p>6.6. Mengevaluasi hidangan dari jenis cold dan hot appetizer serta cold dan hot sauce</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-7: Merancang praktik hidangan hot appetizer dan hot sauce 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lortford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	5%
---	---	--	--	---	--	--	----

8	Ujian Tengah Semester (UTS)	Mampu memahami materi pada pertemuan 1 hingga 7	Kriteria: Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester Bentuk Penilaian : Tes	Langsung dan Mandiri 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wiley & Sons</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons</i>	10%
---	-----------------------------	---	--	--------------------------------	--	---	-----

9	Mampu menganalisis jenis main course dari main dish beef dan egg dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<p>1.1. Menjelaskan konsep main course dari main dish beef dan egg</p> <p>2.2. Mengidentifikasi kualifikasi main course dari main dish beef dan egg</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen main course dari main dish beef dan egg</p> <p>4.4. Menjelaskan teknik pengolahan main course dari main dish beef dan egg</p> <p>5.5. Menjelaskan penyajian main course dari main dish beef dan egg</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Probleme Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-8: Membuat laporan portofolio praktik hot appetizer dan hot sauce 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Hidangan hot appetizer dan hot sauce</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Hidangan hot appetizer dan hot sauce</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Hidangan hot appetizer dan hot sauce</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Hidangan hot appetizer dan hot sauce</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal. Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Hidangan hot appetizer dan hot sauce</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Hidangan hot appetizer dan hot sauce</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	5%
---	---	---	---	---	--	---	----

10	Mampu menganalisis jenis main course dari main dish poultry dan fish/sheelfish dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<p>1.1. Menjelaskan konsep main course dari main dish poultry dan fish/sheelfish</p> <p>2.2. Mengidentifikasi kualifikasi main course dari main dish poultry dan fish/sheelfish</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen main dish dari main dish poultry dan fish/sheelfish</p> <p>4.4. Menjelaskan teknik pengolahan main course dari main dish poultry dan fish/sheelfish</p> <p>5.5. Menjelaskan penyajian main course dari main dish poultry dan fish/sheelfish</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-9: Menganalisis resep hidangan main course dari berbagai jenis main dish <p>2 X 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Jenis-jenis main course dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis main course dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis main course dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis main course dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis main course dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis main course dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p>	5%
----	---	---	--	---	--	---	----

11	Mampu menganalisis jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<p>1.1. Menjelaskan konsep accompaniment</p> <p>2.2. Mengidentifikasi jenis-jenis accompaniment main course</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen bahan dari setiap jenis accompaniment main course</p> <p>4.4. Mengidentifikasi jenis-jenis bahan dari setiap jenis accompaniment main course</p> <p>5.5. Menjelaskan teknik pengolahan bahan dari setiap jenis accompaniment main course</p> <p>6.6. Menjelaskan teknik penyajian bahan dari setiap jenis accompaniment main course</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-10: Menganalisis resep accompaniment dari berbagai jenis Merancang praktik main course 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margaret. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	5%
12	Mampu membuat berbagai hidangan main course dilengkapi accompaniment dan sauce	<p>1.1. Menjelaskan prosedur pembuatan berbagai jenis hidangan main course</p> <p>2.2. Menjelaskan</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Probleme Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-11: Membuat 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce</p>	5%

		<p>prosedur pembuatan accompaniment dari bahan berbeda</p> <p>3.3. Menjelaskan prosedur pembuatan sauce dari bahan berbeda</p> <p>4.4. Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan berbagai jenis hidangan main course, accompaniment dan sauce</p> <p>5.5. Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan berbagai hidangan pembuatan main course accompaniment dan sauce</p> <p>6.6. Membuat berbagai hidangan main course, accompaniment dan sauce</p> <p>7.7. Menyajikan berbagai hidangan main course, accompaniment dan sauce</p> <p>8.8. Mengevaluasi berbagai hidangan main course, accompaniment dan sauce</p>		<p>laporan portofolio praktik main course jenis beef dan egg dan hot sauce 2 X 50</p>		<p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan</p>
--	--	--	--	---	--	--

						egg dilengkapi accompaniment dan sauce Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i>	
13	Mampu menganalisis jenis-jenis hot dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<p>1.1. Menjelaskan konsep hot dessert</p> <p>2.2. Mengidentifikasi kualifikasi hot dessert</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen hot dessert</p> <p>4.4. Menjelaskan teknik pengolahan hot dessert</p> <p>5.5. Menjelaskan penyajian hot dessert</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Probleme Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-12: Membuat laporan portofolio praktik main course jenis poultry dan fish/shellfish dan hot sauce <p>2 X 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish poultry dan fish/shellfish dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish poultry dan fish/shellfish dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish poultry dan fish/shellfish dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lorfod, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish poultry dan fish/shellfish dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish poultry dan fish/shellfish dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish poultry dan fish/shellfish dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Sackett,</i></p>	5%

						<p>Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. <i>Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons</i></p> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish poultry dan fish/shellfish dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: Mc. Williams, Margareth. 1985. <i>Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish poultry dan fish/shellfish dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. <i>Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	
14	Mampu menganalisis jenis-jenis cold dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<p>1.1. Menjelaskan konsep cold dessert</p> <p>2.2. Mengidentifikasi kualifikasi cold dessert</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen cold dessert</p> <p>4.4. Menjelaskan teknik pengolahan cold dessert</p> <p>5.5. Menjelaskan penyajian cold dessert</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-13: Menganalisis resep hidangan dessert dari berbagai jenis <p>2 X 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. <i>Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: Caserani, Kinton. 1982. <i>Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: James, Wendy. Edden, Gill. Lorfod, Grizelda. 1982. <i>Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. <i>Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: Kotschevar, H. Lendal, Withrow,</p>	5%

*Diane. 2007.
Management By
Menu. America:
John Wilrey & Sons*

Materi: Jenis-jenis
dessert dalam
pengolahan dan
penyajian makanan
western

Pustaka: *Sackett,
Lou., Pestka,
Jaclyn., Wayne.
Gisslen. 2010.
Professional Garde
Manger. New
Jersey: John Wiley
& Sons*

Materi: Jenis-jenis
dessert dalam
pengolahan dan
penyajian makanan
western

Pustaka: *Mc.
Williams, Margareth.
1985. Food
Fundamentals. New
York: Macmillan
Publishing Co.*

Materi: Jenis-jenis
dessert dalam
pengolahan dan
penyajian makanan
western

Pustaka: *Jeanne
Himich Freeland,
Graves and
Peckham, Gladys.
1987. Foundations
of Food Preparation.
New York:
Macmillan
Publishing Co*

15	Mampu membuat berbagai hidangan hot dan cold dessert	<p>1.1. Menjelaskan prosedur pembuatan berbagai jenis hidangan hot dan cold dessert</p> <p>2.2. Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan berbagai jenis hidangan hot dan cold dessert</p> <p>3.3. Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan berbagai jenis hidangan hot dan cold dessert</p> <p>4.4. Membuat berbagai jenis hidangan hot dan cold dessert</p> <p>5.5. Menyajikan hidangan dari berbagai jenis hidangan hot dan cold dessert</p> <p>6.6. Mengevaluasi berbagai jenis hidangan hot dan cold dessert</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-14: Membuat laporan portofolio praktik dessert 2 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	<p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	5%
----	--	--	---	---	--	---	----

16	Mampu membuat berbagai hidangan dessert	Mampu memahami materi pada pertemuan 9 hingga 14	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Langsung dan Mandiri 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Membuat berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i> Materi: Membuat berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i> Materi: Membuat berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>James, Wendy, Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i> Materi: Membuat berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wiley & Sons</i> Materi: Membuat berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons</i> Materi: Membuat berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i> Materi: Membuat berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i>	20%
----	---	--	--	--------------------------------	--	--	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	60.01%
2.	Penilaian Portofolio	22.51%
3.	Tes	17.51%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.

5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Manajemen Dapur	8321102139	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	2	10 Februari 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.; Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd.; Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T.; Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P.		Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	2. Keterampilan Umum						
	3. Keterampilan Khusus						
	4. Pengetahuan						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Menjelaskan konsep dasar manajemen dapur, termasuk dapur ergonomi, fungsi dapur, struktur organisasi dapur, peran dapur, macam-macam dapur dalam konteks industri jasa makanan						
	2. Menganalisis kebutuhan sumber daya dapur seperti , peralatan logam dan non-logam, PEFA, inventory bahan dna alat, kebutuhan panas, listrik dan gas dan tata letak ruang secara efisien dan higienis						
	3. Menunjukkan sikap profesionalisme, disiplin, tanggung jawab, dan kepemimpinan dalam operasional dapur						
	4. Mengelola dapur secara profesional, mencakup perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan kegiatan operasional dapu						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mampu memahami konsep dasar dapur boga secara cerdas (smart), jujur, dan bertanggung jawab.					
	Sub-CPMK2	Mampu memahami konsep dasar dapur boga secara cerdas (smart), jujur, dan bertanggung jawab.					
	Sub-CPMK3	Memiliki kemampuan mengidentifikasi faktor-faktor penting dalam me-layout sebagai dasar dalam membuat sketsa layout kitchen (main kitchen dan pastry & bakery kitchen).					
	Sub-CPMK4	Memiliki kemampuan mengidentifikasi peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment sebagai acuan menentukan peralatan produksi sesuai kebutuhan secara mandiri dan bertanggung jawab.					
	Sub-CPMK5	Memiliki kemampuan mengidentifikasi peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment sebagai acuan menentukan peralatan produksi sesuai kebutuhan secara mandiri dan bertanggung jawab.					
	Sub-CPMK6	Memiliki keahlian dalam menggunakan peralatan produksi					
Sub-CPMK7	Memiliki pemahaman tentang sumber panas (gas dan listrik), sebagai acuan dalam mengolah makanan yang dikaitkan dengan jenis & bahan peralatan pengolahan serta bahan makanan						
Sub-CPMK8	UTS						
Sub-CPMK9	Menjelaskan karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur berbahan logam						
Sub-CPMK10	Menjelaskan karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur berbahan logam						
Sub-CPMK11	Memiliki keahlian dalam memilih dan menggunakan sumber panas, serta memilih dan menggunakan perlatan pengolahan berbahan material logam dan non-logam						
Sub-CPMK12	Memiliki penguasaan pengoperasian dan perawatan portable electric food appliances (PEFA)						
Sub-CPMK13	Menguasai jenis dan komponen utamanya; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment (range, oven, range with oven, china range)						
Sub-CPMK14	Menguasai jenis dan komponen utamanya; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment; dough mixer, proofing, baking oven						
Sub-CPMK15	Memiliki penguasaan terhadap jenis, cara penggunaan dan pemeliharaan large equipment (tilting pan, rice cooker gas, steamer, salamander) dan large equipment (freezer refrigerator, dan dishwasher)						
Sub-CPMK16	UAS						
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah ini terdiri dari konsep dasar tentang dapur komersial dan peralatan produksi pada usaha jasa boga, meliputi konsep dasar, perencanaan dapur profesional, tata letak (layout dapur), sumber panas, peralatan produksi, dan material; mengimplementasikan akumulasi kemampuan dalam memproduksi makanan, melakukan asesmen, dan analisis.						
Pustaka	Utama :						
	<ol style="list-style-type: none"> Anonimus. 1980. Mengenal Barang . Jakarta: Kantor Pusat DJBC Beumer, BJM. 1980. Pengetahuan Bahan . Jakarta: Bharata karya Aksara. Birchfield, John C. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities . Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science . New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Wiley & Sons. Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Wiley & Sons Trotter, Charlie; Wareing, Marcus; Hill, Shaun; Hall, Lyn. Knife In The Kitchen . New York: 375 Hudson Street, New York, 10014 						
Pendukung :							
Dosen Pengampu	MAUREN GITA MIRANTI AULIA BAYU YUSHILA Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu memahami konsep dasar dapur boga secara cerdas (smart), jujur, dan bertanggung jawab.	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian dapur boga komersial, manfaat mempelajari pengetahuan DPP, ruang lingkup DPP, permasalahan dalam penggunaan peralatan dapur, Menjelaskan hal-hal berkaitan dengan keselamatan/keamanan dapur. Menjelaskan faktor-faktor penting yang harus diperhatikan dalam pemilihan peralatan dapur. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> Identifikasi dapur industri jasa boga (nilai 20) Identifikasi komponen dapur dan peralatan yang dimiliki atau digunakan (nilai 30) Pembahasan dan penulisan laporan (50) <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	<p>Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai konsep dasar dapur boga</p> <p>Penugasan: Mahasiswa diminta mengidentifikasi jenis-jenis dapur komersial 2 X 50</p>	<p>Bentuk: Contextual presentation & discussion</p>	<p>Materi: konsep dasar dapur boga Pustaka: Hillman. Howard. 2003. <i>The New Kitchen Science</i>. New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South</p>	2%
2	Mampu memahami konsep dasar dapur boga secara cerdas (smart), jujur, dan bertanggung jawab.	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan bentuk-bentuk dapur boga komersial Mengungkapkan definisi ergonomi dan ruang lingkungannya dengan secara benar. Menjelaskan syarat dapur komersial ditinjau dari aspek fisik dan non-fisik Menganalisis kondisi lab boga ditinjau dari aspek kewan dan kesehatan 	<p>Kriteria: Skor maksimal 100</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	<p>Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai konsep perencanaan dapur komersial</p> <p>Penugasan: Mahasiswa diminta menganalisis konsep perencanaan dapur komersial 2 X 50</p>	<p>Bentuk: presentasi dosen dan diskusi</p> <p>Metode: STAD 2 x 50 menit 2 x 50</p>	<p>Materi: konsep dasar dapur boga Pustaka: Hillman. Howard. 2003. <i>The New Kitchen Science</i>. New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South</p>	2%
3	Memiliki kemampuan mengidentifikasi faktor-faktor penting dalam me-layout sebagai dasar dalam membuat sketsa layout kitchen (main kitchen dan pastry & bakery kitchen).	<ol style="list-style-type: none"> Memahami ketentuan yang harus diperhatikan dalam tata letak/lay out dapur komersial. Menentukan luas ruang dapur komersial Mengidentifikasi pusat-pusat kegiatan dalam setiap bagian dapur industri boga Menetapkan arus kerja dan ruang gerak yang diharapkan Mendesain lay out dapur boga 	<p>Kriteria: Skor maksimal 100</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	<p>Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai paham faktor-faktor penting dalam me-layout sebagai dasar dalam membuat sketsa layout kitchen (main kitchen danpastr & bakery kitchen)</p> <p>Penugasan: Mahasiswa diminta membuat perencanaan dapur dengan mendesain sketsa dapur dengan perbandingan 1:100 2 X 50</p>	<p>Bentuk: presentasi dosen dan diskusi</p> <p>Metode: STAD 2 x 50 menit 2 x 50</p>	<p>Materi: sketsa layout kitchen (main kitchen dan pastry & bakery kitchen) Pustaka: Birchfield, John C. 2008. <i>Design and Layout of Foodservice Facilities</i>. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</p>	3%
4	Memiliki kemampuan mengidentifikasi peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment sebagai acuan menentukan peralatan produksi sesuai kebutuhan secara mandiri dan bertanggung jawab.	<ol style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi kitchen equipment dan utensil (persiapan, pengolahan, penyajian) sesuai seksinya. Menjelaskan prinsip dasar seleksi equipment dan utensil 	<p>Kriteria: Sistematika laporan</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	<p>Pembelajaran daring, ceramah, diskusi, explore kitchen equipment dan memberi kesempatan mhsw observasi, analisis, dan menuliskan laporannya.</p> <p>Penugasan: Mahasiswa diminta untuk mengidentifikasi utensil dan equipment dapur berdasarkan dapur restoran 2 X 50</p>	<p>Presentasi hasil laporan yang telah dibuat 2 x 50</p>	<p>Materi: peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment Pustaka: Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. <i>Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION</i>. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</p>	3%

5	Memiliki kemampuan mengidentifikasi peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment sebagai acuan menentukan peralatan produksi sesuai kebutuhan secara mandiri dan bertanggung jawab.	Mengidentifikasi kitchen equipment dan utensil (persiapan, pengolahan, penyajian) sesuai seksinya.	Kriteria: Sistematika laporan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai sumber panas (gas dan listrik), sbg acuan dalam mengolah makanan yang dikaitkan dg jenis & bahan peralatan Penugasan: Mahasiswa diminta untuk menghitung kebutuhan listrik sesuai dengan LKM yang diberikan 2 X 50	Presentasi hasil laporan yang telah dibuat 2 x 50	Materi: peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment Pustaka: <i>Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i>	5%
6	Memiliki keahlian dalam menggunakan peralatan produksi	1. Memilih alat pemotong dan pengupas yang tepat untuk sayuran 2. Memotong dan mengupas sayuran dengan alat dan teknik yang tepat 3. Memilih alat fillet yang tepat untuk ikan dan unggas 4. Memfillet ikan dan unggas dengan alat dan teknik yang tepat	Kriteria: Skor maksimal 100 (laporan, video praktek penggunaan peralatan) Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Pembelajaran daring, diskusi, pengerjaan LKM, penyelesaian masalah, penyusunan laporan dan Ketepatan, kedalaman analisis dan aktivitas mahasiswa 2 X 50	Snowball throwing 2 x 50	Materi: peralatan produksi Pustaka: <i>Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey & Sons</i>	5%
7	Memiliki pemahaman tentang sumber panas (gas dan listrik), sebagai acuan dalam mengolah makanan yang dikaitkan dengan jenis & bahan peralatan pengolahan serta bahan makanan	Menjelaskan macam-macam sumber panas Menjelaskan tindakan pencegahan kecelakaan listrik dan gas Menghitung biaya penggunaan listrik dan gas.	Kriteria: Skor maksimal 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Pembelajaran daring, ceramah, membaca modul, diskusi mengerjakan LKM, Presentasi 2 X 50		Materi: peralatan pengolahan serta bahan makanan Pustaka: <i>Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i>	2%

8	UTS	Mahasiswa mampu menjawab soal dengan tepat	Kriteria: Skor maksimal 100 Bentuk Penilaian : Tes	Tes tertulis 2 X 50		Materi: UTS Pustaka: <i>Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science . New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South</i> Materi: UTS Pustaka: <i>Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Willey & Sons.</i> Materi: UTS Pustaka: <i>Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i>	30%
9	Menjelaskan karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur berbahan logam	Menjelaskan macam-macam logam yang digunakan untuk peralatan dapur (besi, baja, stainless-steel, aluminium, dan tembaga, nekel, dll)	Kriteria: Skor maksimal 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	ceramah, membaca modul, diskusi mengerjakan LKM, presentasi hasil dikusi 2 X 50	Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai Food Comodities dan Storing Penugasan: Mahasiswa diminta Menyusun laporan penyimpanan bahan pangan menurut sifatnya secara tepat dan benar	Materi: karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur Pustaka: <i>Beumer, BJM. 1980. Pengetahuan Bahan . Jakarta: Bharata karya Aksara.</i>	3%
10	Menjelaskan karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur berbahan logam	Menjelaskan macam-macam logam yang digunakan untuk peralatan dapur (besi, baja, stainless-steel, aluminium, dan tembaga, nekel, dll)	Kriteria: Skor maksimal 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	ceramah, membaca modul, diskusi mengerjakan LKM, presentasi hasil dikusi 2 X 50	Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai Food Comodities dan Storing Penugasan: Mahasiswa diminta Menyusun laporan penyimpanan bahan pangan menurut sifatnya secara tepat dan benar	Materi: karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur Pustaka: <i>Beumer, BJM. 1980. Pengetahuan Bahan . Jakarta: Bharata karya Aksara.</i>	5%
11	Memiliki keahlian dalam memilih dan menggunakan sumber panas, serta memilih dan menggunakan peralatan pengolahan berbahan material logam dan non-logam	Mampu memilih dan menggunakan sumber panas sesuai dengan karakteristik peralatan pengolahan dan karakteristik bahan makanan	Kriteria: Skor maksimal 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Penugasan: Mahasiswa diminta mencari dan menginterpretasikaninform purchasing, SR, ML, faktur, dan BEO 2 X 50	Memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai manajemen inventory dan stock Bentuk: presentasi dosen dan diskusi Metode: STAD 2 x 50 menit 2 x 50	Materi: perlatan pengolahan berbahan material logam dan non-logam Pustaka: <i>Beumer, BJM. 1980. Pengetahuan Bahan . Jakarta: Bharata karya Aksara.</i>	5%

12	Memiliki penguasaan pengoperasian dan perawatan portable electric food appliances (PEFA)	1. Menjelaskan pengertian portable electric food appliances (PEFA) 2. Menjelaskan jenis portable electric food appliances(PEFA) dan komponen pokoknya 3. Mengoperasikan dan merawat portable electric food appliances (PEFA)	Kriteria: Skor maksimal 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Penugasan: Mahasiswa diminta mengidentifikasi SOP penggunaan PEFA yang ada di dapur industry komersial 2 X 50	Memperajari bahan bacaan dan PPT mengenai pengoperasian dan perawatan portable electric food appliances (PEFA) Bentuk: presentasi dosen dan diskusi Metode: STAD 2 x 50 menit 2 x 50	Materi: pengoperasian dan perawatan portable electric food appliances (PEFA) Pustaka: <i>Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey & Sons</i>	5%
13	Menguasai jenis dan komponen utamanya; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment (range, oven, range with oven, china range)	Menjelaskan pengertian komponen large equipment (range, oven, range with oven, china range)	Kriteria: Skor maksimal 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	2 X 50	Memperajari bahan bacaan dan PPT mengenai Penanganan terhadap berbagai masalah didapur Bentuk: presentasi dosen dan diskusi Metode: STAD 2 x 50	Materi: pengoperasian dan perawatan large equipment (range, oven, range with oven, china range) Pustaka: <i>Kotschevar, Lendal H &Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Willey & Sons.</i>	5%
14	Menguasai jenis dan komponen utamanya; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment; dough mixer, proofing, baking oven	Menjelaskan jenis dan komponen utama; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment; dough mixer, proofing, baking oven	Kriteria: Skor maksimal 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Pembelajaran daring, diskusi, mengerjakan LKM, membaca modul, tanya jawab, dan presentasi hasil diskusi 2 X 50		Materi: cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment Pustaka: <i>Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey & Sons</i>	3%
15	Memiliki penguasaan terhadap jenis, cara penggunaan dan pemeliharaan large equipment (tilting pan, rice cooker gas, steamer, salamander) dan large equipment (freezer refrigerator, dan dishwasher)	1. Menjelaskan komponen tilting pan ,rice cooker gas, steamer, salamander 2. Cara penggunaan dan cara perawatan freezer & refrigerator, dishwasher	Kriteria: Skor maksimal 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Mengerjakan LKM, tanya jawab, dan presentasi hasil diskusi penyelesaian LKM 2 X 50		Materi: cara penggunaan dan pemeliharaan large equipment Pustaka: <i>Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey & Sons</i>	2%

16	UAS	Mahasiswa mampu mengerjakan dan menjawab soal dengan tepat.	Kriteria: Skor maksimal 100 Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Tes tertulis 2 X 50		Materi: 15 Pustaka: Materi: Layout dapur industri Pustaka: <i>Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Willey & Sons.</i> Materi: Layout dapur industri Pustaka: <i>Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Willey & Sons.</i>	20%
----	-----	---	--	------------------------	--	--	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	50%
2.	Penilaian Portofolio	20%
3.	Tes	30%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Seni Kuliner	8321103113	Mata Kuliah Pilihan Program Studi	T=1	P=2	ECTS=4.77	2	1 Juli 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes; Febriani Lukitasari, M.Pd; Nurul Farikhathir Rizkiyah, M.Pd.		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mahasiswa mampu menganalisis konsep dasar seni kuliner, prinsip dan unsur desain serta implementasinya sesuai dengan industri kuliner						
	2. Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep merangkai bunga sesuai dengan kebutuhan industri kuliner						
	3. Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep merangkai bucket snack sesuai dengan kebutuhan industri kuliner						
	4. Mampu menganalisis dan menerapkan konsep garnish dan food plating						
	5. Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep mengukir buah sesuai dengan kebutuhan industri kuliner						
	6. Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep jelly art sesuai dengan kebutuhan industri kuliner						
	7. Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep wadah lipatan daun untuk hantaran sesuai dengan kebutuhan industri kuliner						
	8. Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep food model dari clay sesuai dengan kebutuhan industri kuliner						
	9. Mahasiswa mampu membuat final project sesuai dengan pembagian tema yang diberikan sesuai dengan kebutuhan industri kuliner						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar seni kuliner, prinsip dan unsur desain serta implementasinya					
	Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu memahami konsep merangkai bunga sesuai kebutuhan industri kuliner					
	Sub-CPMK3	Memiliki keterampilan praktek merangkai bunga sesuai dengan model rangkaian yang telah direncanakan					
	Sub-CPMK4	Mampu menganalisis konsep merangkai bucket snack					
	Sub-CPMK5	Memiliki keterampilan praktek merangkai bucket snack sesuai dengan model rangkaian yang telah direncanakan					
	Sub-CPMK6	Menguasai konsep dasar tentang garnish dan food plating					
	Sub-CPMK7	Terampil membuat garnish dan food plating					
Sub-CPMK8	Mampu menganalisis konsep mengukir buah						
Sub-CPMK9	Mampu menerapkan membuat ukir buah						
Sub-CPMK10	Mampu menganalisis konsep dasar jelly art						
Sub-CPMK11	Mampu menerapkan membuat jelly art						
Sub-CPMK12	Mampu menganalisis konsep wadah lipatan daun untuk hantaran sesuai kebutuhan industri kuliner						
Sub-CPMK13	Mampu menerapkan membuat lipatan daun untuk wadah hantaran						
Sub-CPMK14	Mampu menganalisis konsep food model dari clay						
Sub-CPMK15	Memiliki keterampilan membuat food model dari clay						
Sub-CPMK16	Final Project sesuai dengan tema						
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah terdiri dari konsep dasar seni kuliner, unsur dan prinsip desain serta implementasinya pada seni dekorasi boga yakni dekorasi merangkai bunga, membuat garnish, menghias makanan (plating), mengukir buah (fruits carving), membuat macam-macam lipatan daun untuk hantaran, merangkai bucket snack, jelly art, dan food model dari clay.						
Pustaka	Utama :						
	<ol style="list-style-type: none"> Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain. Jakarta : Depdikbud Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press Allen, D. (2018). The Art of Plating: Techniques and Inspirations from the World's Best Chefs. Harper Design. Brown, A. (2019). Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals. Firefly Books. Ciletti, E. (2016). Design Fundamentals for the Culinary Arts. Bloomsbury Publishing. Gisslen, W. (2021). Professional Cooking (10th ed.). Wiley. Huber, B. (2020). The Art of Garnishing: Techniques & Presentation Ideas for Elevating Your Meals. Chronicle Books. Meilach, D. Z. (2019). Fruit and Vegetable Carving: Mastering the Art of Decorative Garnishing. Fox Chapel Publishing. Peterson, J. (2017). The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers. Schiffer Publishing. Riley, H. (2018). Floral Arrangements for Culinary Arts: A Guide to Edible Bouquets and Garnishing Techniques. Creative Press. Smith, K. (2022). Food Styling and Photography: Creating Stunning Visual Presentations. Rockport Publishers. Yamamoto, T. (2021). Food Model Art: Creating Realistic Culinary Displays with Clay and Resin. Japan Art Publishing. 						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu	SRI HANDAJANI FEBRIANI LUKITASARI Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

1	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar seni kuliner, prinsip dan unsur desain serta implementasinya	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memahami konsep dasar seni kuliner 2.Mendeskrripsikan prinsip dan unsur desain serta implementasinya pada bidang kuliner 	<p>Kriteria: Penilaian didapat jika mengerjakan LKM sesuai dengan rubrik penilaian yang ada</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Diskusi, dan tanya jawab 3 X 50		<p>Materi: konsep dasar seni kuliner, prinsip dan unsur desain serta implementasinya</p> <p>Pustaka: <i>Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain. Jakarta : Depdikbud</i></p> <p>Materi: konsep dasar seni kuliner, prinsip dan unsur desain serta implementasinya</p> <p>Pustaka: <i>Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press</i></p>	5%
2	Mahasiswa mampu memahami konsep merangkai bunga sesuai kebutuhan industri kuliner	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memahami pengertian merangkai bunga 2.Mendeskrripsikan fungsi merangkai bunga 3.Mengklasifikasikan bentuk rangkaian bunga 4.Menjelaskan bahan yang dibutuhkan dalam merangkai bunga 5.Memahami alat yang digunakan untuk merangkai bunga 6.Memahami kriteria hasil rangkaian bunga 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio</p>	Diskusi, tanya jawab, mengerjakan tugas 3 X 50		<p>Materi: Merangkai Bunga</p> <p>Pustaka: <i>Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press</i></p> <p>Materi: Merangkai Bunga</p> <p>Pustaka: <i>Riley, H. (2018). Floral Arrangements for Culinary Arts: A Guide to Edible Bouquets and Garnishing Techniques. Creative Press.</i></p>	5%
3	Memiliki keterampilan praktek merangkai bunga sesuai dengan model rangkaian yang telah direncanakan	<ol style="list-style-type: none"> 1.Terampil merangkai bunga sesuai dengan model yang dipilih 2.Dapat menjelaskan kriteria hasil praktek dengan tepat 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktek dan presentasi, diskusi, dan tanya jawab 3 X 50		<p>Materi: praktek merangkai bunga</p> <p>Pustaka: <i>Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press</i></p> <p>Materi: Merangkai Bunga</p> <p>Pustaka: <i>Riley, H. (2018). Floral Arrangements for Culinary Arts: A Guide to Edible Bouquets and Garnishing Techniques. Creative Press.</i></p>	5%
4	Mampu menganalisis konsep merangkai bucket snack	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan pengertian merangkai bucket snack 2.Sejarah dekorasi merangkai bucket snack 3.Peralatan dan bahan untuk merangkai bucket snack 4.Menjelaskan macam-macam model rangkaian bucket snack serta langkah-langkah merangkainya 5.Menjelaskan teknik merangkai bucket snack 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio</p>	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab, penugasan 6 X 50		<p>Materi: bucket snack</p> <p>Pustaka: <i>Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press</i></p> <p>Materi: bucket snack</p> <p>Pustaka: <i>Brown, A. (2019). Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals. Firefly Books.</i></p>	5%

5	Memiliki keterampilan praktek merangkai bucket snack sesuai dengan model rangkaian yang telah direncanakan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terampil merangkai bucket snack 2. Mampu mengevaluasi kriteria hasil bucket snack 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab, penugasan dan melakukan praktek. 6 X 50		<p>Materi: bucket snack Pustaka: Clifton, Claire, 1988, <i>The Art of Food</i>. New Jersey : Wellfleet Press</p> <hr/> <p>Materi: bucket snack Pustaka: Brown, A. (2019). <i>Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals</i>. Firefly Books.</p>	5%
6	Menguasai konsep dasar tentang garnish dan food plating	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian garnish 2. Menjelaskan syarat-syarat garnish 3. Menjelaskan bahan membuat garnish 4. Menjelaskan teknik membuat garnish 5. Menjelaskan pengertian food plating 6. Menjelaskan jenis-jenis food plating 7. Memahami teknik-food plating 8. Menjelaskan bahan food plating 9. Mendeskripsikan alat untuk garnish dan food plating 10. Menjabarkan kriteria hasil garnish dan food plating 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab, tugas 3 X 50		<p>Materi: food plating Pustaka: Allen, D. (2018). <i>The Art of Plating: Techniques and Inspirations from the World's Best Chefs</i>. Harper Design.</p> <hr/> <p>Materi: food plating and garnish Pustaka: Brown, A. (2019). <i>Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals</i>. Firefly Books.</p> <hr/> <p>Materi: garnish Pustaka: Huber, B. (2020). <i>The Art of Garnishing: Techniques & Presentation Ideas for Elevating Your Meals</i>. Chronicle Books.</p> <hr/> <p>Materi: garnish Pustaka: Peterson, J. (2017). <i>The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers</i>. Schiffer Publishing.</p>	5%
7	Terampil membuat garnish dan food plating	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terampil membuat garnish dan food plating 2. Mampu menganalisis kriteria hasil garnish dan food plating 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab, praktik 3 X 50		<p>Materi: food plating Pustaka: Allen, D. (2018). <i>The Art of Plating: Techniques and Inspirations from the World's Best Chefs</i>. Harper Design.</p> <hr/> <p>Materi: food plating and garnish Pustaka: Brown, A. (2019). <i>Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals</i>. Firefly Books.</p> <hr/> <p>Materi: garnish Pustaka: Huber, B. (2020). <i>The Art of Garnishing: Techniques & Presentation Ideas for Elevating Your Meals</i>. Chronicle Books.</p> <hr/> <p>Materi: garnish Pustaka: Peterson, J. (2017). <i>The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers</i>. Schiffer Publishing.</p>	5%

8	Mampu menganalisis konsep mengukir buah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian mengukir buah 2. Menjelaskan tujuan dan manfaat mengukir buah 6.2 Memahami syarat memilih buah yang baik untuk di ukir 6.3 Menyebutkan peralatan yang digunakan untuk mengukir buah 6.4 Memahami langkah-langkah membuat ukir buah 6.5 Mengidentifikasi cara menyimpan hasil ukir buah 	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	ceramah, diskusi, tanya jawab 3 X 50		Materi: curving Pustaka: Meilach, D. Z. (2019). <i>Fruit and Vegetable Carving: Mastering the Art of Decorative Garnishing</i> . Fox Chapel Publishing. Materi: fruit curving Pustaka: Clifton, Claire, 1988, <i>The Art of Food</i> . New Jersey : Wellfleet Press	5%
9	Mampu menerapkan membuat ukir buah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat ukir buah 2. Memilih peralatan membuat ukir buah 3. Menyiapkan bahan untuk ukir buah 4. Menerapkan berbagai macam bentuk ukir buah pada semangka dan pepaya 5. Menerapkan Langkah-langkah membuat ukir buah 6. Menerapkan kriteria membuat ukir buah 	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik langsung, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan 3 X 50		Materi: vegetable curving Pustaka: Meilach, D. Z. (2019). <i>Fruit and Vegetable Carving: Mastering the Art of Decorative Garnishing</i> . Fox Chapel Publishing.	5%
10	Mampu menganalisis konsep dasar jelly art	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendefinisikan pengertian jelly art 2. Menyebutkan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk membuat jelly art 3. Menyebutkan macam-macam jelly art 4. Mengidentifikasi prosedur membuat jelly art 5. Menganalisis kriteria membuat jelly art 	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Presentasi, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan 3 X 50		Materi: jelly art Pustaka: Brown, A. (2019). <i>Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals</i> . Firefly Books. Materi: jelly art Pustaka: Peterson, J. (2017). <i>The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers</i> . Schiffer Publishing.	5%
11	Mampu menerapkan membuat jelly art	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menerapkan kriteria hasil jelly art 2. Mampu memilih bahan dan alat pembuatan jelly art 3. Mampu menerapkan teknik dalam pembuatan jelly art 	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik langsung, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan 3 X 50		Materi: jelly art Pustaka: Brown, A. (2019). <i>Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals</i> . Firefly Books. Materi: jelly art Pustaka: Peterson, J. (2017). <i>The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers</i> . Schiffer Publishing.	5%
12	Mampu menganalisis konsep wadah lipatan daun untuk hantaran sesuai kebutuhan industri kuliner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendefinisikan wadah lipatan daun 2. Menjelaskan macam-macam wadah lipatan daun 3. Menjelaskan bahan dalam membuat wadah lipatan daun 4. Menjelaskan alat yang digunakan dalam wadah lipatan daun 5. Menjelaskan cara menyimpan hasil wadah lipatan daun 6. Menjelaskan kriteria hasil wadah lipatan daun 	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi, konsultasi dan presentasi 3 X 50		Materi: lipatan daun Pustaka: Allen, D. (2018). <i>The Art of Plating: Techniques and Inspirations from the World's Best Chefs</i> . Harper Design. Materi: lipatan daun Pustaka: Clifton, Claire, 1988, <i>The Art of Food</i> . New Jersey : Wellfleet Press	5%

13	Mampu menerapkan membuat lipatan daun untuk wadah hantaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendemonstrasikan prosedur membuat lipatan wadah lipatan daun 2. Menyiapkan bahan untuk membuat wadah lipatan daun 3. Memilih peralatan untuk membuat wadah lipatan daun 4. Menerapkan kriteria wadah lipatan daun yang sesuai dengan kriteria yang baik sesuai standar maupun dalam kesempatan khusus 	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik terbimbing, diskusi, tanya jawab		Materi: lipatan daun Pustaka: Peterson, J. (2017). <i>The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers</i> . Schiffer Publishing.	5%
14	Mampu menganalisis konsep food model dari clay	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian food model 2. Mengklasifikasikan bentuk-bentuk food model 3. Membedakan ciri-ciri bahan untuk membuat food model 4. Mengidentifikasi peralatan untuk membuat food model 5. Menjelaskan prosedur membuat food model dari clay tepung 	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Diskusi, tanya jawab konsultasi, dan presentasi 3 X 50		Materi: food model clay Pustaka: Yamamoto, T. (2021). <i>Food Model Art: Creating Realistic Culinary Displays with Clay and Resin</i> . Japan Art Publishing.	5%
15	Memiliki keterampilan membuat food model dari clay	Mampu menerapkan pembuatan food model clay	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi, konsultasi, dan presentasi, praktik langsung 3 X 50		Materi: food model clay Pustaka: Yamamoto, T. (2021). <i>Food Model Art: Creating Realistic Culinary Displays with Clay and Resin</i> . Japan Art Publishing.	5%
16	Final Project sesuai dengan tema	a. Terampil Membuat Food Model sesuai desain yang sudah dirancngb. Terampil melakukan evaluasi hasil praktekc. Terampil berkemas dengan baik dan benar	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek, Presentasi, diskusi dan evaluasi. 3 X 50		Materi: unsur desain Pustaka: Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. <i>Dasar-Dasar Disain</i> . Jakarta : Depdikbud	25%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	10%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	60%
3.	Penilaian Portofolio	27,5%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	2,5%
		100%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Teori Belajar	8321102129		T=2	P=0	ECTS=3.18	2	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Ita Fatkhur Romadhoni		Nugrahani Astuti, M.Pd			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Case Study						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga						
	2. Keterampilan Umum						
CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal						
	3. Keterampilan Khusus						
CPL 3.A	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan						
	4. Pengetahuan						
CPL 4.A	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang pedagogi						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Menunjukkan sikap bertanggung-jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri						
CPMK 1.A	Memfaatkan sumber belajar dan media pembelajaran berbantuan TIK untuk mendukung pelaksanaan pembelajaran tata boga dengan menerapkan teori belajar tertentu yang relevan						
	2. Mampu menerapkan dan memecahkan masalah sederhana di pedagogik tata boga, meliputi perencanaan pembelajaran, pengembangan perangkat pembelajaran, evaluasi dan media pembelajaran berbasis IPTEKS						
CPMK 2.A	Memahamidan menguasai teori-teori belajar yang efektif untuk pembelajaran tata boga						
	3. Terampil merancang, melaksanakan penelitian, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian Pendidikan tata boga dengan hasil inovasi teknologi terapan ilmu bo						
CPMK 3.A	Memilikiketerampilan untuk menerapkan teori- teori belajar yang efektif dalammelaksanakan pembelajaran Tata boga.						
	4. Terampil merancang dan menerapkan perencanaan pembelajaran, perangkat pembelajaran, evaluasi dan media pembelajaran di sekolah dengan mengedepankan kearifan lokal dan budaya daerah						
CPMK 4.A	Mengimplementasikan teori belajar ke dalam perangkat pembelajaran di bidang tata boga						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
Sub-CPMK1	Menguasai hakikat teori belajar, makna belajar dan pembelajaran						
Sub-CPMK2	Memahami konsep dasar teori behavioristik						
Sub-CPMK3	Memahami tokoh penting teori behavioristik						
Sub-CPMK4	Memahami bentuk implementasi teori behavioristik di bidang pendidikan tata boga						
Sub-CPMK5	Memahami Teori Fungsionalistik Dominan oleh Burrhus Frederick Skinner						
Sub-CPMK6	Memahami Teori Asosiasiionistik Dominan oleh Ivan Petrovich Pavlov						
Sub-CPMK7	Memahami teori belajar kognitivistik						
Sub-CPMK8	Mendeskrripsikan Teori Belajar Konstruktivistik						
Sub-CPMK9	Memahami teori belajar Kognitif Dominan Bandura						
Sub-CPMK10	menyampaikan hasil pemaparan case study						
Sub-CPMK11	Memahami Konsep Dasar Strategi Pembelajaran						
Sub-CPMK12	Memahami model pembelajaran langsung						
Sub-CPMK13	Memahami model pembelajaran kooepratif						
Sub-CPMK14	Memahami model pembelajaran berdasarkan masalah						
Sub-CPMK15	Memahami model pembelajaran inkuiri						
Sub-CPMK16	Memahami model pembelajaran berbasis proyek						
Sub-CPMK17	Evaluasi penerapan teori belajar ke dalam proses belajar mengajar						
Sub-CPMK18	Evaluasi penerapan teori belajar ke dalam proses belajar mengajar						
Deskripsi Singkat MK	Mengkaji tentang hakekat belajar dan pembelajaran sesuai denganteori-teori behavioristik, kognitivistik, konstruktivistik, humanistik/sosial.teori gestalt, teori Quantum, Brain base theory, multiple intellegency, maupunteori belajar sibermetik, Perkuliahan dilaksanakan dengan sistem sinkron dan asinkron serta analisis penugasan mengaji referensi dari berbagaisumber, presentasi dan diskusi, tugas proyek, dan refleksi berdasarkan karakter Iman, cerdas, mandiri,jujur, peduli dan tangguh (Idaman Jelita)untuk pembelajaran tata boga						
Pustaka	Utama :						
	1. TEORI-TEORI BELAJAR DALAM PENDIDIKAN. (2020). (n.p.): EDU PUBLISHER. 2. TEORI BELAJAR & PEMBELAJARAN. (2021). (n.p.): Literasi Nusantara. 3. TEORI BELAJAR DAN PEMBELAJARAN. (2020). (n.p.): NLC. 4. TEORI-TEORI BELAJAR DAN PEMBELAJARAN. (2021). (n.p.): Penerbit Adab.						
	Pendukung :						
	1. Hergenhahn, B. R. & Olson, Matthew H. 2012. Theorie soft Learnig (TeoriBelajar). EdisiKetujuh. Jakarta: Kencana Prenada Media Group. 2. 2. Santrock, J. W. 2008. EducationalPsychology. Third Edition . Boston:McGraw-Hill. 3. Saiful Sagala. 2010. Konsep dan makna Pembelajaran . Bandung: Alfabeta 4. TEORI BELAJAR DAN PEMBELAJARAN. (2021). (n.p.): Penerbit Lakeisha.						

Dosen Pengampu		JOKO LUTHFIYAH NURLAELA NUGRAHANI ASTUTI ISA ANSORI Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Prof. Dr. Joko, M.Pd., M.T. Prof. Dr. Joko, M.Pd., M.T. Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd. Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Menguasai hakikat teori belajar, makna belajar dan pembelajaran	1.Mereview pengertian belajar dan pembelajaran 2.Menganalisis makna belajar dan pembelajaran	Kriteria: 1.Mampu mereview pengertian belajar dan pembelajaran 100% benar sesuai SOP 2.Mampu menganalisis makna belajar dan pembelajaran 99% benar sesuai SOP 3.Mampu merinci manfaat dan hasil Belajar 99% benar sesuai SOP Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kontektual Teaching Learning (CTL) 3 X 50		Materi: Konsep dasar teori belajar Pustaka: <i>TEORI-TEORI BELAJAR DALAM PENDIDIKAN. (2020). (n.p.): EDU PUBLISHER.</i>	5%
2	1.Memahami konsep dasar teori behavioristik 2.Memahami tokoh penting teori behavioristik 3.Memahami bentuk implementasi teori behavioristik di bidang pendidikan tata boga	1.Menyampaikan kembali Substansi teori behavioristik 2.Menganalisis teori S-R 3.Membandingkan pendapat tokoh-tokoh teori behavioristik	Kriteria: 1.Mampu menyampaikan kembali Substansi teori behavioristik dengan benar sesuai SOP 2.Mampu menganalisis teori S-R dengan benar sesuai SOP 3.Mampu membandingkan pendapat tokoh-tokoh teori behavioristik dengan benar sesuai SOP Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Mereview artikel terkait teori belajar 2 X 50	Materi: Teori Behavioristik Pustaka: <i>TEORI BELAJAR DAN PEMBELAJARAN. (2020). (n.p.): NLC.</i>	5%
3	Memahami Teori Fungsionalistik Dominan oleh Burrhus Frederick Skinner	3.1 mendeskripsikan Konsep Teoritis behaviorisme oleh Skinner (mandiri) 3.2 Membandingkan Skinner dan Thorndike (tanggung)	Kriteria: Skor 15 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Materi: Teori Belajar Skinner Pustaka: <i>TEORI-TEORI BELAJAR DAN PEMBELAJARAN. (2021). (n.p.): Penerbit Adab.</i>	5%
4	Memahami Teori Asosiasiistik Dominan oleh Ivan Petrovich Pavlov	1.Menjabarkan bentuk Observasi Empiris dan Konsep Teoretis Utama oleh Pavlov 2.Membandingkan antara Pengkondisian klasik dan Instrumental oleh Pavlov 3.Menganalisis Riset terbaru tentang pengkondisian Klasik oleh Pavlov 4.Menerapkan Learned Helpessness terkait pengkondisian klasik	Kriteria: 1.Mampu menjabarkan bentuk Observasi Empiris dan Konsep Teoretis Utama oleh Pavlov 2.Mampu membandingkan antara Pengkondisian klasik dan Instrumental oleh Pavlov 3.Mampu menganalisis Riset terbaru tentang pengkondisian Klasik oleh Pavlov 4.Mampu menerapkan Learned Helpessness terkait pengkondisian klasik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi dan Presentasi 2 X 50	Diskusi dan Presentasi 2 X 50	Materi: Teori Pavlov Pustaka: <i>TEORI BELAJAR & PEMBELAJARAN. (2021). (n.p.): Literasi Nusantara.</i>	5%

5	Memahami teori belajar kognitivistik	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mengevaluasi teori kognitivistik 2.Membandingkan teori asimilasi dan akomodasi 3.Menyimpulkan pendapat tokoh-tokoh teori kognitivistik 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu mengevaluasi teori kognitivistik 2.Mampu membandingkan teori asimilasi dan akomodasi 3.Mampu menyimpulkan pendapat tokoh-tokoh teori kognitivistik <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi dan diskusi 2 X 50	Presentasi dan diskusi 2 X 50	<p>Materi: Asimilasi dan Akomodasi</p> <p>Pustaka: <i>TEORI-TEORI BELAJAR DALAM PENDIDIKAN. (2020). (n.p.): EDU PUBLISHER.</i></p>	5%
6	Mendeskrripsikan Teori Belajar Konstruktivistik	<ol style="list-style-type: none"> 6.1 Mendeskripsikan teori konstruktivistik (cerdas) 6.2 Membandingkan komponenkompeonen dalam konstruksivistik (mandiri) 	<p>Kriteria: Skor 20</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	<p>Materi: Teori Konstruktivistik</p> <p>Pustaka: <i>TEORI BELAJAR DAN PEMBELAJARAN. (2021). (n.p.): Penerbit Lakeisha.</i></p>	5%
7	Memahami teori belajar Kognitif Dominan Bandura	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menganalisis konsep belajar observasional 2.Menyampaikan kembali pendapat bandura tentang belajar observasional 3.Menyimpulkan konsep teoretis utama oleh Bandura 4.Menjabarkan Proses Kognitif yang salah menurut bandura 5.Menganalisis pengaruh berita dan Media hiburan menurut Bandura 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu Menganalisis konsep belajar observasional 2.Mampu Menyampaikan kembali pendapat bandura tentang belajar observasional 3.Mampu Menyimpulkan konsep teoretis utama oleh Bandura 4.Mampu Menjabarkan Proses Kognitif yang salah menurut bandura <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	<p>Materi: Teori Bandura</p> <p>Pustaka: <i>Santrock, J. W. 2008. EducationalPsychology. Third Edition . Boston:McGraw-Hill.</i></p>	5%
8	menyampaikan hasil pemaparan case study	Mampu mempresentasikan hasil kerja	<p>Kriteria: Mampu mempresentasikan hasil kerja dengan tepat sesuai dengan masukan</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Sidang pleno 2 X 50	Sidang pleno 2 X 50	<p>Materi: Pemaparan hasil kerja</p> <p>Pustaka: <i>Hergenbahn, B. R. & Olson, Matthew H. 2012. Theorie soft Learnig (TeoriBelajar). EdisiKetujuh. Jakarta: Kencana Prenada Media Group. 2.</i></p>	10%
9	Memahami Konsep Dasar Strategi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menjabarkan pengertian strategi pembelajaran 2.Membedakan model, pendekatan, strategi, metode, dan teknik pembelajaran 3.Merinci faktor-faktor yang mempengaruhi pembelajaran 4.Menganalisis prinsip-prinsip strategi pembelajaran 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menjabarkan pengertian strategi pembelajaran 2.Mampu membedakan model, pendekatan, strategi, metode, dan teknik pembelajaran 3.Mampu merinci faktor-faktor yang mempengaruhi pembelajaran 4.Mampu menganalisis prinsip-prinsip strategi pembelajaran <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	<p>Materi: Konsep Pembelajaran</p> <p>Pustaka: <i>Saiful Sagala. 2010. Konsep dan makna Pembelajaran . Bandung: Alfabeta</i></p>	5%
10	Memahami model pembelajaran langsung	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendeskrripsikan pengertian model pembelajaran langsung 2.Mengkaji teori yang mendasari model pembelajaran langsung 3.Menganalisis sintaks model pembelajaran langsung 4.Merinci karakteristik model pembelajaran langsung 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu mendeskripsikan pengertian model pembelajaran langsung 2.Mampu mengkaji teori yang mendasari model pembelajaran langsung 3.Mampu menganalisis sintaks model pembelajaran langsung 4.Mampu merinci karakteristik model pembelajaran langsung <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	<p>Materi: Model Pembelajaran Langsung</p> <p>Pustaka: <i>Saiful Sagala. 2010. Konsep dan makna Pembelajaran . Bandung: Alfabeta</i></p>	5%

11	Memahami model pembelajaran kooepratif	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendeskripsikan pengertian model pembelajaran kooepratif 2.Mengkaji teori yang mendasari model pembelajaran kooepratif 3.Merinci karakteristik model pembelajaran kooepratif 4.Membedakan jenis model pembelajaran kooepratif 5.Menganalisis sintaks model pembelajaran kooepratif 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu Mendeskripsikan pengertian model pembelajaran kooepratif 2.Mampu Mengkaji teori yang mendasari model pembelajaran kooepratif 3.Mampu Merinci karakteristik model pembelajaran kooepratif 4.Mampu Membedakan jenis model pembelajaran kooepratif 5.Mampu Menganalisis sintaks model pembelajaran kooepratif <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	<p>Materi: Model Pembelajaran Kooperatif</p> <p>Pustaka: Saiful Sagala. 2010. <i>Konsep dan makna Pembelajaran</i> . Bandung: Alfabeta</p>	5%
12	Memahami model pembelajaran berdasarkan masalah	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendeskripsikan pengertian model pembelajaran berdasarkan masalah 2.Mengkaji teori yang mendasari model PBL 3.Merinci karakteristik model pembelajaran PBL 4.Menganalisis sintaks model PBL 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu mendeskripsikan pengertian model PBL 2.Mampu mengkaji teori yang mendasari model PBL 3.Mampu merinci karakteristik model pembelajaran PBL 4.Mampu menganalisis sintaks model PBL <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	<p>Materi: Model PBL</p> <p>Pustaka: Saiful Sagala. 2010. <i>Konsep dan makna Pembelajaran</i> . Bandung: Alfabeta</p>	5%
13	Memahami model pembelajaran inkuiri	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendeskripsikan pengertian model pembelajaran inkuiri 13.5 Mengimplentasikan model model pembelajaran inkuiri 2.Mengkaji teori yang mendasari model pembelajaran inkuiri 3.Merinci karakteristik model pembelajaran inkuiri 4.Menganalisis sintaks model model pembelajaran inkuiri 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu mendeskripsikan pengertian model pembelajaran inkuiri 2.Mampu mengkaji teori yang mendasari model pembelajaran inkuiri 3.Mampu merinci karakteristik model pembelajaran inkuiri 4.Mampu menganalisis sintaks model model pembelajaran inkuiri <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	<p>Materi: Model Pembelajaran Inkuiri</p> <p>Pustaka: Saiful Sagala. 2010. <i>Konsep dan makna Pembelajaran</i> . Bandung: Alfabeta</p>	5%
14	Memahami model pembelajaran berbasis proyek	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendeskripsikan pengertian model pembelajaran berbasis proyek 2.Mengkaji teori yang mendasari model pembelajaran berbasis proyek 3.Merinci karakteristik model pembelajaran berbasis proyek 4.Menganalisis sintaks model model pembelajaran berbasis proyek 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu mendeskripsikan pengertian model pembelajaran berbasis proyek 2.Mampu mengkaji teori yang mendasari model pembelajaran berbasis proyek 3.Mampu merinci karakteristik model pembelajaran berbasis proyek 4.Mampu menganalisis sintaks model model pembelajaran berbasis proyek <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	<p>Materi: Model PjBL</p> <p>Pustaka: Saiful Sagala. 2010. <i>Konsep dan makna Pembelajaran</i> . Bandung: Alfabeta</p>	5%

15	Evaluasi penerapan teori belajar ke dalam proses belajar mengajar	1.Mendiskusikan pemahaman prinsip-prinsip teori belajar dalam mencapai tujuan pembelajaran 2.Menganalisis penerapan teoriteori belajar dalam pembelajaran	Kriteria: 1.Mampu memahami prinsip-prinsip teori belajar dalam mencapai tujuan pembelajaran 2.Mampu menganalisis penerapan teori-teori belajar dalam pembelajaran 3.Mampu menerapkan kegiatan pembelajaran dengan berbagai model pembelajaran Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Materi: Evaluasi Hasil Pustaka: Hergenhahn, B. R. & Olson, Matthew H. 2012. <i>Theorie soft Learnig (TeoriBelajar)</i> . EdisiKetujuh. Jakarta: Kencana Prenada Media Group. 2.	5%
16	Evaluasi penerapan teori belajar ke dalam proses belajar mengajar	1.Mendiskusikan pemahaman prinsip-prinsip teori belajar dalam mencapai tujuan pembelajaran 2.Menganalisis penerapan teoriteori belajar dalam pembelajaran	Kriteria: 1.Mampu memahami prinsip-prinsip teori belajar dalam mencapai tujuan pembelajaran 2.Mampu menganalisis penerapan teori-teori belajar dalam pembelajaran 3.Mampu menerapkan kegiatan pembelajaran dengan berbagai model pembelajaran Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Presentasi dan Diskusi 2 X 50	Materi: Evaluasi hasil Pustaka: Saiful Sagala. 2010. <i>Konsep dan makna Pembelajaran</i> . Bandung: Alfabeta	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	60%
2.	Praktik / Unjuk Kerja	25%
3.	Tes	15%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Aplikasi Komputer	8321102144	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	3	14 Maret 2023
OTORISASI	Pengembang RPS		Kordinatorator RMK			Kordinatorator Program Studi	
	Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd		Dr. ir. Asrul Bahar, M.Pd			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga						
	2. Keterampilan Umum						
CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal						
	3. Keterampilan Khusus						
CPL 3.A	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga						
	4. Pengetahuan						
CPL 4.A	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mahasiswa mampu memanfaatkan IPTEKS melalui penguasaan komputer untuk mengembangkan media ajar dan media bahan ajar						
	2. Mahasiswa menguasai program komputer yang mendukung pembelajaran di bidang tata boga						
	3. Mahasiswa mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi terhadap dinamika masalah di lingkungan kerja						
	4. Mahasiswa memiliki karakter bertanggung jawab, kreatif, aktif, percaya diri, dan dedikasi dalam mengembangkan keahlian berbasis computer						
	5. Mahasiswa mampu mengimplementasikan aplikasi komputer kuliner pada bidang boga						
CPMK 5.A	Mahasiswa mampu menghasilkan konten digital marketing						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu memanfaatkan aplikasi Prezi						
Sub-CPMK2	Memahami manfaat aplikasi prezi						
Sub-CPMK3	Memahami slide Presentesai Quizizz						
Sub-CPMK4	Memahami Quizizz						
Sub-CPMK5	Memahami Aplikasi Powtoon						
Sub-CPMK6	Menerapkan aplikasi Powtoon						
Sub-CPMK7	Mengenal aplikasi media pembelajaran Edpuzzle						
Sub-CPMK8	UJIAN TENGAH SEMESTER						
Sub-CPMK9	Mengenal Mendeley						
Sub-CPMK10	Mempraktekkan aplikasi Mendeley						
Sub-CPMK11	Melakukan editing video						
Sub-CPMK12	Membuat video tutorial memasak						
Sub-CPMK13	Memahami aplikasi android						
Sub-CPMK14	Memahami desain kemasan dan brosur						
Sub-CPMK15	Menghasilkan proyek di bidang kuliner						
Sub-CPMK16	Menghasilkan proyek di bidang kuliner						
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Aplikasi Komputer Kuliner ini bertujuan untuk mengimplementasikan tentang konsep, metode, dan teknik penggunaan aplikasi pendukung di bidang pendidikan kuliner yang meliputi pembuatan media ajar dan media bahan ajar. Aplikasi yang dipelajari antara lain yaitu prezi sebagai media presentasi, uizzz sebagai media pembelajaran interaktif berbasis online, powtoon sebagai media penyajian secara audio visual, edpuzzle sebagai media interaktif. Selain itu, mahasiswa diharapkan mampu mengumpulkan sumber referensi menggunakan mendeley, melakukan editing video sederhana di bidang kuliner, membuat aplikasi sederhana berbasis android, serta mampu menggunakan SPSS untuk kepentingan analisis karya ilmiah. Pembelajaran dilakukan dengan metode pembelajaran langsung. Penilaian dilakukan dengan menggunakan proyek yang dikumpulkan setiap tatap muka.						
Pustaka	Utama :						
	1. Christian Korunka, Peter Hoonakker. 2016. The Impact of ICT on Quality of Working Life. Netherlands: Springer 2. YeaRimDang. 2021. Why? Computer - Komputer. Elex Media Komputindo 3. Computer Applications In Business - SBPD Publications. (2021). (n.p.): SBPD Publications. 4. Deep Learning for Computer Vision: Image Classification, Object Detection, and Face Recognition in Python. (2019). (n.p.): Machine Learning Mastery. 5. Dutta, S. (2018). Computer Storage Fundamentals. India: Bpb Publications. 6. Pemanfaatan Teknologi Digital dalam Berbagai Aspek Kehidupan Masyarakat. (2021). (n.p.): Media Sains Indonesia. 7. Pengantar Teknologi Informasi (Dalam Perkembangan Data Science). (2021). (n.p.): umsu press. 8. Hopkins, E. (2017). Creating Videos for Teachers and Students: Learn How to Use Powtoon. ISTE. 9. Brown, A., & Smith, D. (2020). "Using Powtoon to Enhance Student Learning and Engagement in Higher Education". Journal of Interactive Media in Education, 34(3), 78-85.						
	Pendukung :						

<ol style="list-style-type: none"> 1. Mauludi, S. (2018). Socrates café: bijak, kritis, & inspiratif seputar dunia & masyarakat digital. Indonesia: PT Elex Media Komputindo. 2. Handbook of Research on Scripting, Media Coverage, and Implementation of E-Learning Training in LMS Platforms. (2023). United States: IGI Global. 3. Rusyifan, Zurrahma (2016). Prezi : solusi presentasi masa kini. Bandung : Informatika Bandung 4. sugiaro (2019)/. Mudahnya membuat soal online dengan Quizizz / Akhmad Sugiaro. Jobang : Kunf 5. anggraini, Lya Dewi (2021). (Modul Pembuatan Video Kreatif: Premier Pro, Canva & powtoon. Bandung : Jejak Publiser 6. Aprinastuti, Christiyanti (2023). Special Book For Media tutorial ICT-Based Learning/. Yogyakarta : Stiletto Book 7. Ramadhan, Arief (2023). Mengelola Referensi Karya Ilmiah dengan Mendeley. Jalarta : Gudang Penerbit 8. Rahman, Su (2020). Buku Pintar Video Editing. Jakarta : Elex Media Komputindo 9. Suharto, Agus (2022). Tutorial Mudah Membuat Aplikasi Android Dengan MIT APP INVENTOR (AI2). Indramayu : Adanu Abimata 10. Pranowo Galih (2013). Belajar Trik Tersembunyi Dari Coreldraw X6. Yogyakarta : 2013 11. Hopkins, E. (2017). Creating Videos for Teachers and Students: Learn How to Use Powtoon. ISTE. 							
Dosen Pengampu		HANIF NAUFAL AHMI RENDRA LEBDOYONO Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc. Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa mampu memanfaatkan aplikasi Prezi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuka Prezi 2. Mengenali menu-menu prezi 3. Mengenali toolbox prezi 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Materi Slide – Sesuai dengan CP yang ada pada KM serta kedalaman materi dengan mengacu pada pedoman SK 033_H_KR_2022 Salinan SK Kabadan tentang Perubahan SK 008 tentang Capaian Pembelajaran 2. Desain Slide – Tidak banyak menggunakan kalimat atau gambar yang menyebabkan audiens kesulitan memahami pesan utama sebuah slide. 3. Urutan Slide – Mulai slide pertama hingga terakhir berisi rangkaian gagasan yang sistematis, logis dan tidak loncat-loncat . 4. Ukuran Huruf – Menggunakan jenis font yang sederhana dan jelas, sehingga mudah dibaca audiens yang duduk di barisan depan hingga paling belakang. 5. Kesesuaian Gambar – Memilih gambar atau foto yang relevan, proporsional dan memperkuat gagasan dalam sebuah slide. 6. Kontras Warna – Menggunakan tulisan dengan warna yang kontras dengan latar belakang slide. Misalkan, tulisan hitam untuk slide dengan latar belakang putih <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	diskusi, dan tanya jawab 2 X 50	Presentasi hasil proyek 2 X 50	<p>Materi: Prezzy</p> <p>Pustaka: Rusyifan, Zurrahma (2016). Prezi : solusi presentasi masa kini. Bandung : Informatika Bandung</p>	5%

2	Memahami manfaat aplikasi prezi	Mengoperasikan aplikasi prezi di bidang tata boga	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Materi Slide – Sesuai dengan CP yang ada pada KM serta kedalaman materi dengan mengacu pada pedoman SK 033_H_KR_2022 Salinan SK Kabadan tentang Perubahan SK 008 tentang Capaian Pembelajaran 2.Desain Slide – Tidak banyak menggunakan kalimat atau gambar yang menyebabkan audiens kesulitan memahami pesan utama sebuah slide. 3.Urutan Slide – Mulai slide pertama hingga terakhir berisi rangkaian gagasan yang sistematis, logis dan tidak loncat-loncat . 4.Ukuran Huruf – Menggunakan jenis font yang sederhana dan jelas, sehingga mudah dibaca audiens yang duduk di barisan depan hingga paling belakang. 5.Kesesuaian Gambar – Memilih gambar atau foto yang relevan, proporsional dan memperkuat gagasan dalam sebuah slide. 6.Kontras Warna – Menggunakan tulisan dengan warna yang kontras dengan latar belakang slide. Misalkan, tulisan hitam untuk slide dengan latar belakang putih <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	diskusi dan tanya jawab, praktek mandiri 2 X 50	melihat video tutorial 2 X 50	<p>Materi: Prezzy Pustaka: <i>Rusyftian, Zurrahma (2016). Prezi : solusi presentasi masa kini. Bandung : Informatika Bandung</i></p>	6%
3	Memahami slide Presentesai Quizizz	<ol style="list-style-type: none"> 1.Prinsip desain slide Quizizz 2.Mendesain Slide Quizizz 3.Memilih Skema Quizizz 4.Menentukan Komunikasi Visual pada Quizizz 	<p>Kriteria: Mampu membuat desain Quizizz secara atraktif dan informatif sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	diskusi, Praktek 2 X 50		<p>Materi: Quizizz Pustaka: <i>sugiarto (2019)/. Mudahnya membuat soal online dengan Quizizz / Akhmad Sugiarto. Jobang : Kunf</i></p>	6%
4	Memahami Quizizz	<ol style="list-style-type: none"> 1.cara membuat soal menggunakan Quizizz 2.Tools pada Quizizz 3.Mendesain kuis interaktif dengan Quizizz 	<p>Kriteria: mampu menghasilkan materi presentasi menggunakan Quizizz 100% dapat bekerja!</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	diskusi, Praktek 2 X 50		<p>Materi: Quizizz Pustaka: <i>sugiarto (2019)/. Mudahnya membuat soal online dengan Quizizz / Akhmad Sugiarto. Jobang : Kunf</i></p>	6%
5	Memahami Aplikasi Powtoon	<ol style="list-style-type: none"> 1.Konsep aplikasi powtoon 2.Tools aplikasi powtoon 3.Cara mendesain animasi video dengan powtoon 	<p>Kriteria: mampu menghasilkan video animasi menggunakan powtoon 100% dapat bekerja!</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja</p>	diskusi, latihan dan praktek 2 X 50		<p>Materi: Powtoon Pustaka: <i>anggraini, Lya Dewi (2021). (Modul Pembuatan Video Kreatif: Premier Pro, Canva & powtoon. Bandung : Jejak Publiser</i></p>	6%

6	Menerapkan aplikasi Powtoon	<ol style="list-style-type: none"> 1.Membuka Powtoon 2.Mengenali menu-menu Powtoon 3.Mengenali toolbox Powtoon 4.Mendubbing suara 5.Mengekstrak video 	<p>Kriteria: Mampu mendisain video pembelajaran dengan baik sesuai dengan SOP di bidang boga</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	diskusi, tanya jawab, praktek mandiri 2 X 50		<p>Materi: Powtoon</p> <p>Pustaka: <i>anggraini, Lya Dewi (2021). (Modul Pembuatan Video Kreatif: Premier Pro, Canva & powtoon. Bandung : Jejak Publiser</i></p>	6%
7	Mengenal aplikasi media pembelajaran Edpuzzle	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mencermati aplikasi Edpuzzle 2.Membedakan aplikasi Edpuzzle dengan powtoon 3.Memilih video untuk Edpuzzle 4.Mengatur jumlah pertanyaan pada video Edpuzzle 	<p>Kriteria: Mampu membuat video interaktif dengan menggunakan Edpuzzle dengan baik sesuai SOP!</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	diskusi,dan tanya jawab, praktek mandiri 2 X 50		<p>Materi: Edpuzzle</p> <p>Pustaka: <i>Aprinastuti, Christiyanti (2023). Special Book For Media tutorial ICT-Based Learning/. Yogyakarta : Stiletto Book</i></p>	6%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER	UJIAN TENGAH SEMESTER	<p>Kriteria: UJIAN TENGAH SEMESTER</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>	Presentasi 2 X 50		<p>Materi: Perkembangan hasil proyek</p> <p>Pustaka: <i>Computer Applications In Business - SBPD Publications. (2021). (n.p.): SBPD Publications.</i></p>	0%
9	Mengenal Mendeley	<ol style="list-style-type: none"> 1.Membuka Mendeley 2.Mengenali menu-menu Mendeley 3.Mengenali toolbar Mendeley 4.Mengolah sumber referensi 5.Menambah sumber referensi secara manual 6.Melakukan sitasi 	<p>Kriteria: Mampu membuat referensi menggunakan mendeley dengan benar sesuai SOP!</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum</p>	diskusi, dan tanya jawab, praktek mandiri 2 X 50		<p>Materi: Mendeley</p> <p>Pustaka: <i>Ramadhan, Arief (2023). Mengelola Referensi Karya Ilmiah dengan Mendeley. Jalarta : Gudang Penerbit</i></p>	6%
10	Mempraktekkan aplikasi Mendeley	<ol style="list-style-type: none"> 1.Membuka Mendeley 2.Mengenali menu-menu Mendeley 3.Mengenali toolbar Mendeley 4.Mengolah sumber referensi 5.Menambah sumber referensi secara manual 6.Melakukan sitasi 	<p>Kriteria: Mampu menggunakan Mendeley dengan benar sesuai SOP!</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	diskusi, dan tanya jawab, praktek mandiri 2 X 50		<p>Materi: Mendeley</p> <p>Pustaka: <i>Ramadhan, Arief (2023). Mengelola Referensi Karya Ilmiah dengan Mendeley. Jalarta : Gudang Penerbit</i></p>	6%
11	Melakukan editing video	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu menggunakan beberapa aplikasi editing video 2.Mahasiswa mampu menghasilkan video pembelajaran 	<p>Kriteria: mampu membuat video tutorial memasak dengan baik dan benar sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja</p>	diskusi, dan tanya jawab, praktek mandiri 2 X 50		<p>Materi: Video Editing</p> <p>Pustaka: <i>Rahman, Su (2020). Buku Pintar Video Editing. Jakarta : Elex Media Komputindo</i></p>	6%
12	Membuat video tutorial memasak	Mahasiswa mampu membuat video tutorial memasak	<p>Kriteria: mampu membuat video tutorial memasak dengan menarik</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	diskusi, dan tanya jawab, praktek mandiri 2 X 50		<p>Materi: Video Editing</p> <p>Pustaka: <i>Rahman, Su (2020). Buku Pintar Video Editing. Jakarta : Elex Media Komputindo</i></p>	6%
13	Memahami aplikasi android	Membuat desain aplikasi android dengan MIT	<p>Kriteria: Mampu membuat desain aplikasi android yang bermanfaat untuk pembelajaran</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	diskusi, dan tanya jawab, praktek mandiri 2 X 50		<p>Materi: Aplikasi Android</p> <p>Pustaka: <i>Pengantar Teknologi Informasi (Dalam Perkembangan Data Science). (2021). (n.p.): umsu press.</i></p>	10%

14	Memahami desain kemasan dan brosur	Membuat desain kemasan pangan jajan menggunakan corel draw	Kriteria: Mampu membuat desain kemasan yang menarik bagi konsumen Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	diskusi, dan tanya jawab, praktek mandiri 2 X 50		Materi: Desain Packaging Pustaka: <i>Dutta, S. (2018). Computer Storage Fundamentals. India: Bpb Publications.</i>	5%
15	Menghasilkan proyek di bidang kuliner	Membuat desain kemasan pangan jajan menggunakan corel draw	Kriteria: Mampu membuat desain kemasan yang menarik bagi konsumen Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum, Tes	diskusi, dan tanya jawab, praktek mandiri 2 X 50		Materi: Presentasi hasil konten marketing Pustaka: <i>Pengantar Teknologi Informasi (Dalam Perkembangan Data Science). (2021). (n.p.): umsu press.</i>	9%
16	Menghasilkan proyek di bidang kuliner	Membuat desain kemasan pangan jajan menggunakan corel draw	Kriteria: Mampu membuat desain kemasan yang menarik bagi konsumen Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum	diskusi, dan tanya jawab, praktek mandiri 2 X 50		Materi: Presentasi hasil konten marketing Pustaka: <i>Pengantar Teknologi Informasi (Dalam Perkembangan Data Science). (2021). (n.p.): umsu press.</i>	11%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasi	6,67%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	56,84%
3.	Penilaian Portofolio	10,67%
4.	Penilaian Praktikum	9,67%
5.	Praktik / Unjuk Kerja	8,67%
6.	Tes	7,5%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Cake dan Pastry	8321102082	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=1	P=1	ECTS=3.18	4	1 Januari 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Case Study						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap 2. Keterampilan Umum 3. Keterampilan Khusus 4. Pengetahuan						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mampu memahami konsep cake dan pastry yang berorientasi pada produk western komersial dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar. 2. Mampu merancang bahan dan alat yang dibutuhkan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk cake dan pastry western komersial yang berorientasi pada standar operasional prosedur industri jasa boga pastry, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja (K3) di lingkungan kerja secara cerdas dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar 3. Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari cake dan pastry yang bertanggung jawab baik secara mandiri maupun bekerja dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya dengan penuh percaya diri, jujur, disiplin, dengan memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar dan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mampu menganalisis konsep dasar pastry					
	Sub-CPMK2	Mampu menganalisis peralatan produksi cake dan pastry					
	Sub-CPMK3	Menganalisis komponen bahan pokok pembuatan produk cake dan pastry					
	Sub-CPMK4	Menganalisis komponen bahan tambahan dalam pembuatan produk cake dan pastry					
	Sub-CPMK5	Menganalisis metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan batter					
	Sub-CPMK6	Mampu menganalisis metode pembuatan produk jenis adonan biskuit					
	Sub-CPMK7	Mampu membuat berbagai produk cake pastry jenis adonan biskuit					
	Sub-CPMK8	Ujian Tengah Semester					
	Sub-CPMK9	Mampu menganalisis metode pembuatan produk cake					
	Sub-CPMK10	Mampu membuat produk jenis adonan cake					
	Sub-CPMK11	Mampu menganalisis metode pembuatan produk choux paste					
	Sub-CPMK12	Mampu menganalisis metode pembuatan shortcrust					
	Sub-CPMK13	Mampu membuat berbagai produk pastry jenis adonan shortcrust dan chouxpaste					
	Sub-CPMK14	Mampu menganalisis metode pembuatan produk jenis Pastry					
	Sub-CPMK15	Mampu menerapkan pembuatan produk Pastry					
	Sub-CPMK16	Ujian Akhir Semester					
	Sub-CPMK17	Ujian akhir semester					
Deskripsi Singkat MK	Matakuliah Cake Dan Pastry pada program studi Pendidikan Tata Boga bertujuan untuk memberikan pemahaman mendalam mengenai teknik pembuatan kue dan pastry secara profesional. Mahasiswa akan mempelajari berbagai jenis kue dan pastry, mulai dari teknik dasar hingga teknik lanjutan dalam proses pembuatannya. Ruang lingkup mata kuliah ini mencakup pemahaman tentang bahan-bahan, alat-alat, proses produksi, dekorasi, serta standar sanitasi dan keamanan pangan yang berlaku dalam industri kue dan pastry. Dengan mengikuti matakuliah ini, diharapkan mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan praktis dalam membuat kue dan pastry yang berkualitas serta memiliki pengetahuan yang mendalam dalam bidang kuliner.						
Pustaka	Utama :	1. Anonymous. 2003. The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious. Jakarta:Trans. 2. Chung, Roy . 2002. US. Wheat Associates . Thailand. (Tidak dipublikasikan) 3. Crawford, Rick Douglas. 2014. Opening and Operating a Retail Bakery . New Jersey: John Wiley & Sons. 4. Gisslan, Wayne. 2005 . Profesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons. 5. Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc. 6. Hawkins, Kathryn. 2012. Bread making: Self Sufficiency . London: New Holland Publishers Ltd. 7. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Publishing Co. 8. Mc. Williams, Margaret. 1985 . Food Fundamentals . New York:John Wiley and Sons. 9. Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson 10. . US. Wheat Association. 1983 . Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan 11. . Buku Ajar Bakery dan Pastry.					
	Pendukung :	1. The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers . New Jersey: John Wiley & Sons.					
Dosen Pengampu	LUCIA TRI PANGESTHI ANNISA NUR'AINI Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd. Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

1	Mampu menganalisis konsep dasar pastry	1. Menguraikan kronologis sejarah perkembangan bakery & Pastry, 2. Mendeskripsikan definisi cake dan pastry 3. Mengklasifikasi kan jenis-jenis adonan 4. Mengidentifikasi ciri-ciri setiap jenis adonan 5. Menggambarkan struktur organisasi dapur bakery dan pastry.	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian tes tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dosen dan diskusi terkait sejarah pastry di Eropa, konsep dasar, dan jenis-jenis produk pastry Tanya jawab Diskusi Tugas-1 mengenai klasifikasi jenis-jenis adonan, ciri-ciri setiap jenis adonan, menggambarkan struktur organisasi dapur bakery dan pastry. 2 X 50	Mempelajari bahan bacaan dari buku sumber dan PPT mengenai sejarah pastry di Eropa, konsep dasar, dan jenis-jenis produk pastry LMS Sindig Tugas-1 mengenai mengklasifikasi kan jenis-jenis adonan, mengidentifikasi ciri-ciri setiap jenis adonan, menggambarkan struktur organisasi dapur bakery dan pastry. 2 X 50	Materi: Sejarah Bakery Pastry Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i>	1%
2	Mampu menganalisis peralatan produksi cake dan pastry	1. Mendefinisikan pengertian peralatan cake dan pastry 2. Mengklasifikasi-kan jenis-jenis peralatan cake dan pastry 3. Menjelaskan fungsi peralatan bakery dan pastry 4. Menjelaskan cara mengoperasionalkan peralatan cake dan pastry	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, sikap 2. Rubrik penilaian tes tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dosen dan diskusi terkait peralatan produksi cake pastry Tanya jawab Tugas-2 mengenai klasifikasi jenis-jenis adonan, ciri-ciri setiap jenis adonan, menggambarkan struktur organisasi dapur bakery dan pastry. 3 X 50	Mempelajari bahan bacaan dan PPT terkait peralatan produksi cake pastry LMS Sindig Tugas-2 mengenai peralatan produksi cake pastry berdasarkan jenis adonannya 3 X 50	Materi: Peralatan Cake Pastry Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	1%
3	Menganalisis komponen bahan pokok pembuatan produk cake dan pastry	1. Mendeskripsi kan pengertian bahan pokok 2. Mengklasifikasikan bahan pokok berdasarkan fungsi (bahan pembentuk kerangka kue, bahan pengempuk, bahan pemberi rasa, bahan pengembang) bahan pemberi rasa, bahan pengembang) 3. Menyebutkan jenis-jenis bahan pokok adonan 4. Menyebutkan fungsi bahan pokok adonan 5. Menjelaskan cara penyimpanan bahan pokok adonan	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian tes tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dosen dan diskusi terkait komponen pembuatan produk cake pastry (bahan pokok) Tanya jawab Tugas-3 mengenai klasifikasi jenis-jenis bahan pokok berdasarkan fungsinya pada setiap jenis adonan 3 X 50	mempelajari bahan bacaan dan PPT terkait komponen pembuatan produk cake pastry (bahan pokok adonan) Tanya jawab Tugas-3 mengenai klasifikasi jenis-jenis bahan pokok berdasarkan fungsinya pada setiap jenis adonan	Materi: Bahan Pokok Adonan Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	1%
4	Menganalisis komponen bahan tambahan dalam pembuatan produk cake dan pastry	1. Menjelaskan pengertian bahan tambahan, 2. Mengklasifikasi kan bahan tambahan adonan (bahan pengisi, bahan penutup/topping, bahan perasa dan aroma, bahan pewarna, bahan pengembang, bahan pengemulsi, bahan pengempuk) 3. Menyebutkan jenis jenis bahan tambahan adonan 4. Menyebutkan fungsi bahan tambahan adonan 5. Menjelaskan cara penyimpanan bahan tambahan	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian tes tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dosen dan diskusi terkait komponen pembuatan produk cake pastry (bahan tambahan adonan) Tanya jawab Tugas-4 mengenai klasifikasi jenis-jenis bahan tambahan berdasarkan fungsinya pada setiap jenis adonan 3 X 50	mempelajari bahan bacaan dan PPT terkait komponen pembuatan produk cake pastry (bahan tambahan adonan) Tanya jawab LMS Sindig Tugas-4 mengenai klasifikasi jenis-jenis bahan tambahan berdasarkan fungsinya pada setiap jenis adonan	Materi: Bahan Pokok Adonan Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	1%
5	Menganalisis metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan batter	1. Menjelaskan pengertian batter 2. Mengklasifikasikan adonan batter 3. Mengidentifikasi komponen batter 4. Menjelaskan prosedur pembuatan batter 5. Menjelaskan cara penyajian aneka produk batter	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian tes tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dosen dan diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan batter Tanya jawab Tugas-5 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan batter 3 X 50	Mempelajari bahan bacaan dan PPT diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan batter Tanya jawab LMS Sindig Tugas-5 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan batter	Materi: Adonan Batter Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	1%

6	Mampu menganalisis metode pembuatan produk jenis adonan biskuit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian produk biskuit 2. Mengklasifikasikan jenis-jenis adonan biskuit berdasarkan metode 3. Mengklasifikasikan jenis-jenis adonan biskuit berdasarkan bahannya 4. Menguraikan prosedur metode pembuatan adonan biskuit 5. Menganalisis kriteria hasil jadi produk biskuit 6. Menganalisis fungsi bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk biskuit 7. Menganalisis faktor kegagalan dalam pembuatan produk biskuit 	<p>Kriteria: ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Presentasi dosen dan diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan biskuit Tanya jawab Tugas-6 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan biskuit 3 X 50	Mempelajari bahan bacaan dan PPT diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan biskuit Tanya jawab LMS Sindig Tugas-6 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan biskuit	<p>Materi: Adonan biskuit</p> <p>Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i></p>	1%
7	Mampu membuat berbagai produk cake pastry jenis adonan biskuit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menyiapkan bahan dan alat 2. Mampu membuat produk sesuai dengan prosedur 3. Menyajikan produk dengan tepat sesuai kriteria 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Praktik Adonan Biskuit 3 X 50	Praktik Adonan Biskuit	<p>Materi: Adonan Biskuit</p> <p>Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i></p>	5%
8	Ujian Tengah Semester	Rubrik Penilaian	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Skor 2. Rubrik 3. A 4. Menentukan resep cake 5. 10 6. Terdapat resep cake lengkap, bergambar dan disertai alamat situs 7. 7.5 8. Terdapat resep cake lengkap, tidak bergambar tetapi disertai alamat situs 9. 5 10. Terdapat resep cake lengkap, bergambar tetapi tanpa disertai alamat situs 11. B 12. 1 13. Mengidentifikasi komponen terigu 14. 7.5 15. Terdapat penjelasan jenis terigu dan kadar protein dari jenis terigu yg digunakan 16. 5 17. Terdapat penjelasan jenis terigu dengan ciri-ciri selain kadar protein dari jenis terigu yg digunakan 18. 2.5 19. Terdapat penjelasan jenis terigu dari jenis terigu yg digunakan 20. 2 21. Mengidentifikasi komponen terigu 22. 10 23. Terdapat penjelasan komponen terigu secara lengkap disertai alasannya 24. 7.5 25. Terdapat penjelasan komponen terigu 	Pelaksanaan dilakukan dengan mengadakan pertemuan dengan dilanjutkan membagikan soal UTS 3 X 50	Pelaksanaan dilakukan dengan mengadakan pertemuan sinkronus melalui platform zoom dan dilanjutkan membagikan soal UTS pada whatsapp grup Cake dan Pastry kelas A dan B. Hasil ujian dikirim ke email dosen sesuai dengan batas waktu yang telah ditetapkan dalam petunjuk pengerjaan soal UTS.	<p>Materi: Adonan Batter dan Adonan Biskuit</p> <p>Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i></p> <p>Materi: Adonan Biskuit</p> <p>Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i></p>	5%

secara tidak lengkap disertai alasannya
26.5
27. Terdapat penjelasan komponen terigu secara lengkap tanpa disertai alasannya
28.2.5
29. Terdapat penjelasan komponen terigu secara tidak lengkap tanpa disertai alasannya
30.3
31. Mengidentifikasi jenis gula
32.10
33. Terdapat identifikasi jenis gula dengan alasan pemilihannya secara tepat
34.7.5
35. Terdapat identifikasi jenis gula dengan alasan pemilihannya yang kurang tepat
36.5
37. Terdapat identifikasi jenis gula tanpa diberikan alasan pemilihannya
38.2.5
39. Terdapat alasan pemilihan dari jenis gula tanpa menyebutkan jenis gulanya
40.4
41. Mengidentifikasi sifat gula berdasarkan perannya dalam adonan
42.10
43. Terdapat sifat-sifat gula sesuai dengan jenis adonan secara lengkap disertai penjelasannya
44.7.5
45. Terdapat sifat-sifat gula sesuai dengan jenis adonan mencapai 75% disertai penjelasannya
46.5
47. Terdapat sifat-sifat gula sesuai dengan jenis adonan mencapai 50% disertai penjelasannya
48.2.5
49. Terdapat sifat-sifat gula sesuai dengan jenis adonan mencapai 25% disertai penjelasannya
50.5
51. Menjelaskan cara penyimpanan gula
52.5
53. Terdapat cara menyimpan gula dikaitkan dengan sifat-sifatnya
54.2.5
55. Terdapat cara menyimpan gula tanpa dikaitkan dengan sifat-sifatnya
56.6
57. Mengidentifikasi jenis shortening
58.10
59. Terdapat identifikasi jenis shortening disertai alasannya yang tepat
60.7.5

61. Terdapat identifikasi jenis shortening disertai alasannya yang kurang tepat
62.5
63. Terdapat identifikasi jenis shortening disertai alasannya yang tidak tepat
64.2.5
65. Terdapat identifikasi jenis shortening tanpa disertai alasannya yang benar
66.7
67. Menjelaskan bagian telur dan perannya dalam pembuatan adonan
68.10
69. Terdapat penjelasan bagian telur dan perannya dalam pembuatan adonan dengan tepat
70.7.5
71. Terdapat penjelasan bagian telur dan perannya dalam pembuatan adonan namun kurang tepat
72.5
73. Terdapat penjelasan peran telur dalam pembuatan adonan secara tepat
74.2.5
75. Terdapat penjelasan bagian telur dalam pembuatan adonan secara tepat tanpa penjelasan perannya dalam pembuatan adonan
76.8
77. Menjelaskan cara penyimpanan telur disertai alasannya
78.7.5
79. Terdapat penjelasan cara penyimpanan telur dengan alasannya yang tepat
80.5
81. Terdapat penjelasan cara penyimpanan telur dengan alasannya yang kurang tepat
82.2.5
83. Terdapat penjelasan cara penyimpanan telur tanpa disertai dengan alasannya
84.9
85. Menjelaskan hubungan masa simpan telur terkait fungsinya dalam adonan disertai contoh adonannya
86.10
87. Terdapat penjelasan hubungan masa simpan telur terkait fungsinya dalam adonan disertai contohnya yang tepat
88.7.5
89. Terdapat penjelasan hubungan masa simpan telur terkait fungsinya dalam adonan disertai contohnya yang kurang tepat
90.5

			<p>91.Terdapat penjelasan hubungan masa simpan telur terkait fungsinya dalam adonan tanpa disertai contohnya</p> <p>92.2.5</p> <p>93.Terdapat penjelasan contoh adonan yang tepat</p> <p>94.10</p> <p>95.Memilih bahan pengembang kimia disertai alasannya</p> <p>96.10</p> <p>97.Terdapat penjelasan pilihan jenis bahan pengembang kimia disertai alasan yang tepat</p> <p>98.7,5</p> <p>99.Terdapat penjelasan pilihan jenis bahan pengembang kimia disertai alasan yang kurang tepat</p> <p>100.5</p> <p>101.Terdapat penjelasan pilihan jenis bahan pengembang kimia tanpa disertai alasan</p> <p>102.2,5</p> <p>103.Terdapat penjelasan alasan pemilihan bahan pengembang kimia yang kurang tepat</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>				
9	Mampu menganalisis metode pembuatan produk cake	<p>1.1. Mendeskripsikan pengertian cake</p> <p>2.2. Mengklasifikasikan jenis-jenis cake</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen cake</p> <p>4.4. Menjelaskan teknik pembuatan cake</p> <p>5.5. Menjelaskan prosedur pembuatan cake berdasarkan jenisnya</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi dosen dan diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan cake Tanya jawab Tugas-7 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan cake 3 X 50	Mempelajari bahan bacaan dan PPT terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan cake Tanya jawab LMS Sindig Tugas-7 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan cake	<p>Materi: Praktik membuat adonan biskuit</p> <p>Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i></p>	10%
10	Mampu membuat produk jenis adonan cake	<p>1.Mampu menyiapkan bahan dan alat</p> <p>2.Mampu membuat produk sesuai dengan prosedur</p> <p>3.Mampu menyajikan produk dengan tepat sesuai kriteria</p>	<p>Kriteria: rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik membuat produk adonan cake 3 X 50	Praktik membuat produk adonan cake	<p>Materi: adonan cake</p> <p>Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i></p>	10%
11	Mampu menganalisis metode pembuatan produk choux paste	<p>1.1. Mendeskripsikan pengertian adonan chouxpaste</p> <p>2.2. Mengklasifikasikan jenis-jenis chouxpaste</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen bahan pembuatan chouxpaste</p> <p>4.4. Menganalisis teknik pembuatan chouxpaste</p> <p>5.5. Menganalisis prosedur pembuatan chouxpaste</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi dosen dan diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan pastry (chouxpaste) Tanya jawab Tugas-8 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan pastry 3 X 50	Mempelajari bahan bacaan dan PPT terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan pastry (chouxpaste) Tanya jawab LMS Sindig Tugas-8 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan pastry	<p>Materi: Praktik membuat adonan cake</p> <p>Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005. Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i></p>	10%

12	Mampu menganalisis metode pembuatan shortcrust	<p>1.1. Mendeskripsikan pengertian adonan shortcrust</p> <p>2.2. Mengklasifikasikan jenis-jenis shortcrust</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen bahan pembuatan shortcrust</p> <p>4.4. Menganalisis teknik pembuatan shortcrust</p> <p>5.5. Menganalisis prosedur pembuatan shortcrust</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	3 X 50		<p>Materi: Praktik membuat adonan cake</p> <p>Pustaka: <i>Gisslan, Wayne, 2005 . Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i></p>	10%
13	Mampu membuat berbagai produk pastry jenis adonan shortcrust dan chouxpaste	<p>1. Menyiapkan bahan fshortcrust</p> <p>2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan shortcrust</p> <p>3. Mengolah aneka produk adonan shortcrust</p> <p>4. Menyajikan aneka produk shortcrust</p>	<p>Kriteria: rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik adonan pastry (Shortcrust dan Chouxpaste) 3 X 50	Praktik adonan pastry (Shortcrust dan Chouxpaste)	<p>Materi: Adonan Shortcrust dan Choux paste</p> <p>Pustaka: <i>Gisslan, Wayne, 2005 . Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i></p>	10%
14	Mampu menganalisis metode pembuatan produk jenis Pastry	<p>1. Mendeskripsikan pengertian adonan puff pastry</p> <p>2. Mengklasifikasikan jenis-jenis puff pastry</p> <p>3. Mengidentifikasi kan komponen puff pastry</p> <p>4. Menjelaskan teknik pembuatan puff pastry</p> <p>5. Menjelaskan prosedur pembuatan puff pastry</p>	<p>Kriteria: rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi dosen dan diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan pastry (puff pastry) Tanya jawab Tugas-8 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan puff pastry 3 X 50	Mempelajari bahan bacaan dan PPT terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan pastry (puff pastry) Tanya jawab LMS Sindig Tugas-8 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan puff pastry	<p>Materi: Materi Puff Pastry</p> <p>Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i></p>	10%
15	Mampu menerapkan pembuatan produk Pastry	<p>1. Menyiapkan bahan puff pastry</p> <p>2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan puff pastry</p> <p>3. Mengolah aneka produk adonan puff pastry</p> <p>4. Menyajikan aneka produk puff pastry</p>	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melaksanakan prosedur pembuatan aneka produk dari adonan puff pastry dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik membuat produk puff pastry 3 X 50	Praktik membuat produk puff pastry	<p>Materi: produk puff pastry</p> <p>Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i></p>	10%
16	<p>1.Ujian Akhir Semester</p> <p>2.Ujian akhir semester</p>	UAS	<p>Kriteria: UAS</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Pelaksanaan dilakukan dengan mengadakan pertemuan sinkronus melalui platform zoom dan dilanjutkan membagikan soal US pada whatsapp grup Cake dan Pastry kelas A dan B. Hasil ujian dikirim ke email dosen sesuai dengan batas waktu yang telah ditetapkan dalam petunjuk pengerjaan soal US. 3 X 50		<p>Materi: Produk-produk bakery pastry</p> <p>Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i></p>	14%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	35.67%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	49.67%
3.	Tes	14.67%
		100%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.

3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Etika Profesi dan Komunikasi	8321103205		T=2	P=1	ECTS=4.77	3	20 Agustus 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd. ; Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. ; Novia Tesalonika A R, S.Par., M.Sc.		Luthfiyah Nurlaela			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Case Study						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mampu menjelaskan konsep dasar Etika Profesi dan Komunikasi						
	2. Menerapkan Keterampilan Berkomunikasi						
	3. Mahasiswa mampu merepresentasikan Etika dan Estetika Berbusana						
	4. Mahasiswa mampu menganalisis Konflik dan Tantangan dalam menerapkan Etika Profesi						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Pengenalan ruang lingkup Etika Profesi dan Komunikasi					
	Sub-CPMK2	Mengidentifikasi ruang lingkup etika profesi dan komunikasi					
	Sub-CPMK3	Menganalisis konsep profesi dalam bidang kuliner dan keguruan					
	Sub-CPMK4	Menganalisis Estetika Profesi guru dan Estetika Profesi dalam bidang Kuliner					
	Sub-CPMK5	Menerapkan Keterampilan Komunikasi					
	Sub-CPMK6	Menampilkan Roleplay Keterampilan Berkomunikasi					
	Sub-CPMK7	Menganalisis Etika Komunikasi Digital					
	Sub-CPMK8	UTS					
	Sub-CPMK9	Penyajian Estetika dan Citra Guru					
	Sub-CPMK10	Menganalisis Konflik Etika dalam bidang Pendidikan					
	Sub-CPMK11	Menganalisis Konflik Etika dalam bidang Kuliner					
	Sub-CPMK12	Menganalisis tantangan Profesi Guru Boga					
	Sub-CPMK13	Merumuskan tantangan Profesi bidang Kuliner					
	Sub-CPMK14	Menerapkan Pelayanan prima sesuai dengan profesi guru dan profesi bidang kuliner lainnya					
	Sub-CPMK15	Menganalisis kaitan antara Budaya Organisasi dan Etika Profesi					
	Sub-CPMK16	UAS					
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Etika Profesi dan Komunikasi akan membekali mahasiswa dengan pemahaman tentang prinsip-prinsip etika profesi dan komunikasi yang berlaku dalam bidang pendidikan dan kuliner. Mahasiswa akan mempelajari konsep etika, kode etik profesi, serta estetika profesional seperti grooming dan etika berbusana. Selain itu, mata kuliah ini mengajarkan keterampilan komunikasi efektif, termasuk komunikasi digital, melalui teori dan praktik roleplay. Mahasiswa juga akan memahami pentingnya pelayanan prima dan hubungan antara budaya organisasi dengan penerapan etika profesi. Mata kuliah ini bertujuan membentuk profesional yang berintegritas, komunikatif, dan mampu menghadapi tantangan etika dalam karier mereka						
Pustaka	Utama :						
	1. Etika Filsafat dan Komunikasi Muhamad Mufid 2. Etika Bisnis dan Profesi Sebuah Pencarian Hendi Prihanto						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu	LUTHFIYAH NURLAELA AULIA BAYU YUSHILA NOVIA TESALONIKA AMANDA RERUNG Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd. Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Pengenalan ruang lingkup Etika Profesi dan Komunikasi	Mampu menjelaskan ruang lingkup mata kuliah Etika Profesi dan Komunikasi	Kriteria: Penilaian Otentik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Ceramah Diskusi 3 x 50		Materi: Konsep Etika Profesi dan Komunikasi Pustaka: Etika Filsafat dan Komunikasi Muhamad Mufid	5%

2	Mengidentifikasi ruang lingkup etika profesi dan komunikasi	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menjelaskan Sejarah, Azas dan Tujuan Etika 2.Mampu menjelaskan pengertian dan prinsip etika profesi 3.Mampu menjelaskan pengertian komunikasi 4.Mampu menganalisis ruang lingkup etika profesi dan komunikasi 	Kriteria: Penilaian Otentik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3 x 50		Materi: Ruang lingkup Etika Profesi dan Komunikasi Pustaka: <i>Etika Filsafat dan Komunikasi Muhamad Mufid</i>	5%
3	Menganalisis konsep profesi dalam bidang kuliner dan keguruan	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menjelaskan konsep Profesi, Profesional dan Profesionalisme 2.Mampu menganalisis Jenis dan karakteristik profesi dalam bidang kuliner 3.Mampu menjelaskan Etika profesi keguruan 4.Mampu menjelaskan Kode etik profesi guru 	Kriteria: Penilaian Otentik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3 x 50		Materi: Konsep Profesi dalam bidang Kuliner dan Keguruan Pustaka: <i>Etika Bisnis dan Profesi Sebuah Pencarian Hendi Prihanto</i>	5%
4	Menganalisis Estetika Profesi guru dan Estetika Profesi dalam bidang Kuliner	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menganalisis Studi kasus terkait Etika dan Estetika Profesi guru 2.Menganalisis Studi kasus terkait Etika dan Estetika dalam bidang Kuliner. 	Kriteria: Penilaian Otentik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3 x 50		Materi: Estetika Profesi guru dan Estetika Profesi dalam bidang Kuliner Pustaka: <i>Etika Bisnis dan Profesi Sebuah Pencarian Hendi Prihanto</i>	5%
5	Menerapkan Keterampilan Komunikasi	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menjelaskan pengertian komunikasi 2.Mampu menjelaskan tujuan komunikasi 3.Mampu menjelaskan unsur komunikasi 4.Mampu menjelaskan Jenis Komunikasi 5.Mampu menjelaskan Keterampilan Dasar Komunikasi 	Kriteria: Penilaian Otentik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3 x 50		Materi: Keterampilan Komunikasi Pustaka: <i>Etika Filsafat dan Komunikasi Muhamad Mufid</i>	5%
6	Menampilkan Roleplay Keterampilan Berkomunikasi	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mencari contoh Keterampilan Berkomunikasi di bidang pendidikan dan kuliner 2.Diskusi terkait video yang ditampilkan terkait Keterampilan Berkomunikasi 	Kriteria: Penilaian Otentik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3 x 50		Materi: Keterampilan Berkomunikasi Pustaka: <i>Etika Filsafat dan Komunikasi Muhamad Mufid</i>	5%
7	Menganalisis Etika Komunikasi Digital		Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menjelaskan Pengertian Komunikasi Digital 2.Mampu menjelaskan Etika Komunikasi Digital 3.Mampu menganalisis Studi Kasus Komunikasi Digital Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3 x 50		Materi: Etika Komunikasi Digital Pustaka: <i>Etika Filsafat dan Komunikasi Muhamad Mufid</i>	5%
8	UTS	Essay	Kriteria: Penilaian Sumatif Bentuk Penilaian : Tes	Tes tulis			10%

9	Penyajian Estetika dan Citra Guru	1.Mampu menjelaskan Konsep Estetika dan Citra Guru 2.Mampu merepresentasikan Grooming 3.Mampu merepresentasikan Etika dan Estetika Berbusana	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3x50		Materi: Estetika dan Citra Guru Pustaka: <i>Etika Bisnis dan Profesi Sebuah Pencarian Hendi Prihanto</i>	5%
10	Menganalisis Konflik Etika dalam bidang Pendidikan	1.Mampu mengidentifikasi contoh konflik 2.Mampu menganalisis Bedah Kasus	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3x50		Materi: Konflik Etika dalam bidang Pendidikan Pustaka: <i>Etika Bisnis dan Profesi Sebuah Pencarian Hendi Prihanto</i>	5%
11	Menganalisis Konflik Etika dalam bidang Kuliner	1.Mampu mengidentifikasi contoh konflik 2.Mampu menganalisis Bedah Kasus	Kriteria: Penilaian Otentik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3x50		Materi: Etika dalam bidang Kuliner Pustaka: <i>Etika Bisnis dan Profesi Sebuah Pencarian Hendi Prihanto</i>	5%
12	Menganalisis tantangan Profesi Guru Boga	1.Mampu menjelaskan Jenis tantangan 2.Mampu menjelaskan cara mengatasi tantangan	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3x50		Materi: tantangan Profesi Guru Boga Pustaka: <i>Etika Bisnis dan Profesi Sebuah Pencarian Hendi Prihanto</i>	5%
13	Merumuskan tantangan Profesi bidang Kuliner	1.Mampu menjelaskan Jenis tantangan 2.Mampu menjelaskan Cara mengatasi tantangan	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3x50		Materi: tantangan Profesi bidang Kuliner Pustaka: <i>Etika Bisnis dan Profesi Sebuah Pencarian Hendi Prihanto</i>	5%
14	Menerapkan Pelayanan prima sesuai dengan profesi guru dan profesi bidang kuliner lainnya	1.Mampu menjelaskan Pengertian pelayanan prima 2.Mampu menjelaskan konsep pelayanan prima 3.Mampu menjelaskan Pelayanan prima sesuai profesi bidang kuliner serta profesi guru	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3x50		Materi: Pelayanan prima sesuai dengan profesi guru dan profesi bidang kuliner Pustaka: <i>Etika Bisnis dan Profesi Sebuah Pencarian Hendi Prihanto</i>	5%
15	Menganalisis kaitan antara Budaya Organisasi dan Etika Profesi	Mampu menjelaskan Konsep budaya organisasi yang kaitannya dengan etika profesi	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi Diskusi Ceramah 3x50		Materi: Budaya Organisasi dan Etika Profesi Pustaka: <i>Etika Filsafat dan Komunikasi Muhamad Mufid</i>	5%
16	UAS	Project	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Project 3x50			20%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	70%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	20%
3.	Tes	10%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodi yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.

12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Evaluasi Belajar dan Pembelajaran	8321102134	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	3	1 Agustus 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
		Andika Kuncoro Widagdo, S.Pd.,M.Pd.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga					
	2. Keterampilan Umum						
	CPL 2.A	Mampu merancang dan menerapkan perangkat pembelajaran bidang tata boga berbasis IPTEKS					
	3. Keterampilan Khusus						
	4. Pengetahuan						
	CPL 4.A	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang pedagogi					
	CPL 4.B	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Menunjukkan sikap profesional, disiplin, jujur, bertanggung jawab, berkomitmen (Internalization of Value), dan mampu bekerja sama serta berkomunikasi efektif dalam tim (Afektif)						
	2. Menguasai konsep dasar, prinsip, dan teori evaluasi pembelajaran dalam konteks pendidikan kuliner (C2-Understanding)						
	3. Mampu menyusun instrumen evaluasi pembelajaran kuliner (tes tertulis, praktik, portofolio, rubrik penilaian) yang valid dan reliabel (C3-Applying)						
	4. Mampu melakukan proses evaluasi, pengolahan data, interpretasi hasil, serta menyusun laporan evaluasi pembelajaran (C4-Analizing, C5-Evaluating)						
	5. Mengembangkan inovasi metode evaluasi pembelajaran berbasis teknologi dalam bidang kuliner (C6-Creating)						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menelaah RPS dan melakukan kontrak perkuliahanMahasiswa mampu mengemukakan konsep dan prinsip evaluasi belajar dan hasil pembelajaran					
	Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang subyek dan sasaran evaluasi belajar dan hasil pembelajaran dan penilaian autentik					
	Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang tes dan teknik tes					
	Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang teknik non tes					
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang teknik pengukuran tes						
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang teknik pengukuran tes						
Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang taksonomi hasil belajar						
Sub-CPMK8	UTS						
Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang tabel spesifikasi dalam penyusunan tes hasil belajar						
Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang proses penyusunan dan pelaksanaan tes						
Sub-CPMK11	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang pelaksanaan evaluasi keterampilan						
Sub-CPMK12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang penyusunan instrumen penilaian sikap						
Sub-CPMK13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang pemeriksaan, pemberian skor dan pengolahan hasil belajar						
Sub-CPMK14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang teknik analisis butir tes hasil belajar						
Sub-CPMK15	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang teknik menentukan nilai akhir, KKM, penyusunan ranking dan pemuatan profil prestasi belajar						
Sub-CPMK16	UAS						
Deskripsi Singkat MK	Mengkaji dan memberikan pemahaman tentang peranan evaluasi belajar dan hasil pembelajaran yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku di sekolah, konsep dasar penilaian autentik, macam-macam bentuk penilaian dan teknik autentik, alternatif dan penilaian berbasis kelas, workshop pengembangan instrumen penilaian dan uji coba instrumen penilaian, analisis data hasil uji instrumen, serta data hasil penilaian. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan menyusun instrumen dan rubrik penilaian berdasar satu Kompetensi Dasar KI-3 suatu mata pelajaran oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok dan refleksi.						
Pustaka	Utama :						
	1. Arikunto, Suharsimi. 2016. Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan. Jakarta: Bumi Aksara.						
Pustaka	Pendukung :						
	1. Nitko, Anthony J. 1983. Education, Test and Measurement. London: Hcourt. 2. . Marzano,Robert J. and Kamdall,John S. 2007. The Taxonomy of Educational. Objecctives. California: Corwin Pres. Brookhart, 3. Susan M. 2010. How toAsses Higher-Order Thinking Skills In Your Classroom. Virginia USA: ASCD Alexandria 4. Ridwan Abdullah. 2016. Penilaian Autentik. Jakarta: Bumi Aksara. 5. no, Hamzah B.dan Koni, Satria. 2016.Assesment Pembelajaran. Jakarta: PT Bumi Aksara						
Dosen Pengampu	MAUREN GITA MIRANTI ANDIKA KUNCORO WIDAGDO Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd. Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa mampu menelaah RPS dan melakukan kontrak perkuliahanMahasiswa mampu mengemukakan konsep dan prinsip evaluasi belajar dan hasil pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memaparkan deskripsi matakuliah evaluasi belajar dan hasil pembelajaran 2. Menentukan aturan dan tugas matakuliah evaluasi belajar dan hasil pembelajaran 3. Menggambarkan pentingnya evaluasi belajar dan hasil pembelajaran 4. Memaparkan pengertian pengukuran, penilaian, evaluasi, dan asesmen 5. Memperjelas tujuan dan fungsi evaluasi belajar dan hasil pembelajaran 6. Mengidentifikasi ciri-ciri evaluasi 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Pemaparan, diskusi, penugasan 2 X 50		<p>Materi: evaluasi</p> <p>Pustaka: Arikunto, Suharsimi. 2016. <i>Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan</i>. Jakarta: Bumi Aksara. Nitko, Anthony J. 1983. <i>Education, Test and Measurement</i>. London: Hcourt. Sani, Ridwan Abdullah. 2016. <i>Penilaian Autentik</i>. Jakarta: Bumi Aksara. Uno, Hamzah B. dan Koni, Satria. 2016. <i>Assesment Pembelajaran</i>. Jakarta: PT Bumi Aksara. Yusuf, A. Muri. 2015. <i>Asesmen dan Evaluasi Pendidikan</i>. Jakarta: Kencana. Marzano, Robert J. and Kamdall, John S. 2007. <i>The Taxonomy of Educational Objectives</i>. California: Corwin Pres. Brookhart, Susan M. 2010. <i>How to Asses Higher-Order Thinking Skills In Your Classroom</i>. Virginia USA: ASCD Alexandria</p> <hr/> <p>Materi: evaluasi</p> <p>Pustaka: Nitko, Anthony J. 1983. <i>Education, Test and Measurement</i>. London: Hcourt.</p>	4%

2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang subyek dan sasaran evaluasi belajar dan hasil pembelajaran dan penilaian autentik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan subyek evaluasi belajar dan hasil pembelajaran 2. Menunjukkan sasaran evaluasi belajar dan hasil pembelajaran 3. Mengemukakan prinsip-prinsip evaluasi belajar dan hasil pembelajaran 4. Menggambarkan hubungan antara tujuan, kegiatan, kurikulum, dan evaluasi 5. Menguraikan konsep penilaian autentik kurikulum 2013 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Model: Kooperatif Metode: presentasi, diskusi, penugasan 2 X 50</p>		<p>Materi: hasil pembelajaran Pustaka: Arikunto, Suharsimi. 2016. <i>Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan</i>. Jakarta: Bumi Aksara. Nitko, Anthony J. 1983. <i>Education, Test and Measurement</i>. London: Hcourt. Sani, Ridwan Abdullah. 2016. <i>Penilaian Autentik</i>. Jakarta: Bumi Aksara. Uno, Hamzah B. dan Koni, Satria. 2016. <i>Assesment Pembelajaran</i>. Jakarta: PT Bumi Aksara. Yusuf, A. Muri. 2015. <i>Asesmen dan Evaluasi Pendidikan</i>. Jakarta: Kencana. Marzano, Robert J. and Kamdall, John S. 2007. <i>The Taxonomy of Educational Objectives</i>. California: Corwin Pres. Brookhart, Susan M. 2010. <i>How to Asses Higher-Order Thinking Skills In Your Classroom</i>. Virginia USA: ASCD Alexandria</p>	4%
3	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang tes dan teknik tes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian tes 2. Menjelaskan fungsi tes 3. Mengidentifikasi syarat tes 4. Mengidentifikasi ciri-ciri tes 5. Menjabarkan bentuk-bentuk tes 6. Menguraikan cara melaksanakan tes 7. Membandingkan tes standar dengan penilaian autentik 8. Mengidentifikasi jenis-jenis teknik tes 9. Mendeskripsikan tiap alat evaluasi teknik tes 10. Membandingkan kegunaan jenis tes diagnostik, formati, dan sumatif 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Model: Kooperatif Metode: diskusi, penugasan/latihan, presentasi 2 X 50</p>		<p>Materi: fungsi test Pustaka: Nitko, Anthony J. 1983. <i>Education, Test and Measurement</i>. London: Hcourt.</p> <p>Materi: test Pustaka: Nitko, Anthony J. 1983. <i>Education, Test and Measurement</i>. London: Hcourt.</p>	4%

4	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang teknik non tes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memaparkan pengertian teknik non tes 2. Mendiskripsikan tiap alat asesmen teknik non tes 3. Mengidentifikasi jenis-jenis teknik non tes 4. Memaparkan alat evaluasi wawancara 5. Mendiskusikan kuesioner 6. Mendiskusikan skala sikap 7. Mendiskusikan menjelaskan teknik angket 8. Mendiskusikan teknik penilaian portofolio 9. Mendiskusikan teknik penilaian produk 10. Mendiskusikan teknik penilaian sikap 11. Menunjukkan teknik penilaian keterampilan 12. Menunjukkan teknik penilaian penilaian proyek 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Model: Kooperatif Metode: diskusi, presentasi, latihan soal 2 X 50	<p>Materi: teknik test</p> <p>Pustaka: Arikunto, Suharsimi. 2016. <i>Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan</i>. Jakarta: Bumi Aksara. Nitko, Anthony J. 1983. <i>Education, Test and Measurement</i>. London: Hcourt. Sani, Ridwan Abdullah. 2016. <i>Penilaian Autentik</i>. Jakarta: Bumi Aksara. Uno, Hamzah B. dan Koni, Satria. 2016. <i>Assesment Pembelajaran</i>. Jakarta: PT Bumi Aksara. Yusuf, A. Muri. 2015. <i>Asesmen dan Evaluasi Pendidikan</i>. Jakarta: Kencana. Marzano, Robert J. and Kamdall, John S. 2007. <i>The Taxonomy of Educational Objectives</i>. California: Corwin Pres. Brookhart, Susan M. 2010. <i>How to Asses Higher-Order Thinking Skills In Your Classroom</i>. Virginia USA: ASCD Alexandria</p> <p>Materi: penilaian</p> <p>Pustaka: Ridwan Abdullah. 2016. <i>Penilaian Autentik</i>. Jakarta: Bumi Aksara.</p>	4%
5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang teknik pengukuran tes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memaparkan pengertian validitas 2. Mengidentifikasi macam-macam validitas 3. Menelaah pengujian validitas tes secara rasional 4. Menguraikan pengujian validitas tes secara empiris 5. Melakukan pengukuran validitas dari contoh tes 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Model: Kooperatif Metode: diskusi, penugasan/latihan, presentasi 2 X 50	<p>Materi: vilititas</p> <p>Pustaka: Arikunto, Suharsimi. 2016. <i>Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan</i>. Jakarta: Bumi Aksara.</p> <p>Materi: reliabilitas</p> <p>Pustaka: no, Hamzah B. dan Koni, Satria. 2016. <i>Assesment Pembelajaran</i>. Jakarta: PT Bumi Aksara</p>	4%
6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang teknik pengukuran tes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memaparkan pengertian reliabilitas 2. Menunjukkan langkah-langkah mengukur reliabilitas tes 3. Menjelaskan cara menghitung reliabilitas contoh tes hasil belajar 4. Melakukan pengukuran reliabilitas dari contoh tes 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Model: Kooperatif Metode: diskusi, penugasan/latihan, presentasi 2 X 50	<p>Materi: reliabilitas</p> <p>Pustaka: Arikunto, Suharsimi. 2016. <i>Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan</i>. Jakarta: Bumi Aksara.</p>	4%

7	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang taksonomi hasil belajar	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memaparkan tuntutan perubahan tingkah laku hasil belajar menurut K-13 2.Menerapkan kata kerja perubahan tingkah laku ranah kognitif pada penyusunan indikator pembelajaran 3.Menerapkan kata kerja perubahan tingkah laku ranah afektif pada indikator pembelajaran 4.Menerapkan kata kerja perubahan tingkah laku keterampilan pada indikator pembelajaran 	Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Model: Kooperatif Metode: diskusi, penugasan/latihan 2 X 50		Materi: Perubahan Tingkah laku Pustaka: Arikunto, Suharsimi. 2016. <i>Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan</i> . Jakarta: Bumi Aksara. Materi: Perubahan Tingkah laku Pustaka: no, Hamzah B.dan Koni, Satria. 2016. <i>Assesment Pembelajaran</i> . Jakarta: PT Bumi Aksara	4%
8	UTS	Mahasiswa menyelesaikan soal secara mandiri, jujur dan bertanggung jawab	Kriteria: sesuai rubrik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Tes tertulis 2 X 50		Materi: Macam-macam alat evaluasi dalam bidang kuliner Pustaka: . Marzano,Robert J. and Kamdall,John S. 2007. <i>The Taxonomy of Educational Objectives</i> . California: Corwin Pres. Brookhart,	22%
9	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang tabel spesifikasi dalam penyusunan tes hasil belajar	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendeskripsikan pengertian tabel spesifikasi 2.Menjelaskan fungsi tabel spesifikasi 3. Mengidentifikasi jenis-jenis tabel spesifikasi 4.Menunjukkan cara membuat tabel spesifikasi 5.Menyusun tabel spesifikasi rancangan evaluasi satu mata pelajaran 	Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Model: Kooperatif Metode: diskusi, penugasan/latihan, dan presentasi 2 X 50		Materi: tabel spesifikasi Pustaka: Arikunto, Suharsimi. 2016. <i>Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan</i> . Jakarta: Bumi Aksara.	0%
10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang proses penyusunan dan pelaksanaan tes	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan langkah-langkah penyusunan tes 2.Menyusun butir tes obyektif berdasar tabel spesifikasi yang telah dibuat 3.Menyusun butir tes essay berdasar tabel spesifikasi yang telah dibuat 4.Menyusun rubrik tes berdasar butir tes yang telah disusun 5.Melakukan uji coba tes yang dihasilkan 	Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Model: Kooperatif Metode: diskusi, penugasan/latihan, dan presentasi 2 X 50		Materi: butir soal Pustaka: Arikunto, Suharsimi. 2016. <i>Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan</i> . Jakarta: Bumi Aksara. Materi: pembuatan butir soal Pustaka: Ridwan Abdullah. 2016. <i>Penilaian Autentik</i> . Jakarta: Bumi Aksara.	0%
11	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang pelaksanaan evaluasi keterampilan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi contoh-contoh intrumen penilaian keterampilan 2.Melakukan prosedur penyusunan instrumen penilaian keterampilan yang telah ditetapkan dalam tabel spesifikasi 3.Menyusun rubrik instrumen penilaian keterampilan 	Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Model: KooperatifMetode: diskusi, penugasan/latihan, dan presentasi 2 X 50		Materi: instrument Pustaka: Nitko, Anthony J. 1983. <i>Education, Test and Measurement</i> . London: Hcourt.	0%

12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang penyusunan instrumen penilaian sikap	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi contoh-contoh teknik penilaian sikap 2. Melakukan prosedur penyusunan instrumen penilaian sikap yang telah ditetapkan pada tabel spesifikasi 	Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Model: Kooperatif Metode: diskusi, penugasan/latihan, dan presentasi 2 X 50	Materi: penilaian sikap Pustaka: . <i>Marzano, Robert J. and Kamdall, John S. 2007. The Taxonomy of Educational Objectives. California: Corwin Pres. Brookhart,</i> Materi: penilaian sikap Pustaka: <i>Ridwan Abdullah. 2016. Penilaian Autentik. Jakarta: Bumi Aksara.</i>	0%
13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang pemeriksaan, pemberian skor dan pengolahan hasil belajar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan teknik pemeriksaan hasil tes hasil belajar 2. Melakukan pemeriksaan hasil tes hasil belajar 3. Menjelaskan teknik pemberian skor pada hasil tes belajar 4. Melakukan pemberian skor pada hasil tes hasil belajar 5. Melakukan pengolahan (konversi) skor hasil tes menjadi nilai 	Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Model: Kooperatif Metode: diskusi, penugasan/latihan 2 X 50	Materi: pemeriksaan hasil belajar Pustaka: <i>Arikunto, Suharsimi. 2016. Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan. Jakarta: Bumi Aksara.</i>	0%
14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang teknik analisis butir tes hasil belajar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan teknik analisis derajat kerukuran butir tes 2. Menentukan derajat kesukaran butir tes 3. Memaparkan teknik analisis daya pembeda butir tes 4. Menentukan daya pembeda butir tes 5. Menjelaskan teknik menganalisis fungsi distraktor butir tes 6. Menentukan fungsi distraktor tiap butir tes 	Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Model: Kooperatif Metode: diskusi, penugasan/latihan, dan presentasi 2 X 50	Materi: Faktor pembeda Pustaka: <i>Nitko, Anthony J. 1983. Education, Test and Measurement. London: Hcourt.</i> Materi: distraktor Pustaka: <i>Arikunto, Suharsimi. 2016. Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan. Jakarta: Bumi Aksara.</i>	0%
15	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang teknik menentukan nilai akhir, KKM, penyusunan ranking dan pemuatan profil prestasi belajar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengertian nilai akhir 2. Mengidentifikasi fungsi nilai akhir 3. Menunjukkan faktor-faktor yang perlu dipertimbangkan dalam penentuan nilai akhir 4. Mengkategorikan teknik penyusunan urutan kedudukan (ranking). 5. Mendeskripsikan pengertian rankin jenis dan prosedur penyusunan rankin 6. Menunjukkan teknik pembuatan profil prestasi belajar 7. Mendeskripsikan pengertian profil prestasi belajar 8. Mengidentifikasi bentuk- bentuk profil prestasi belajar 9. Mendiskusikan kegunaan profil prestasi belajar 	Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Model: Kooperatif Metode: diskusi, penugasan/latihan, dan presentasi 2 X 50	Materi: Teknik penyusunan kedudukan Pustaka: <i>Arikunto, Suharsimi. 2016. Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan. Jakarta: Bumi Aksara.</i>	0%

16	UAS	Mahasiswa menjawab soal secara mandiri, jujur dan tanggung jawab	Kriteria: sesuai rubrik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Luring dengan tes tertulis 2 X 50		Materi: Alat penilaian pembelajaran dalam bidang kuliner Pustaka: no, Hamzah B.dan Koni, Satria. 2016. <i>Assesment Pembelajaran</i> . Jakarta: PT Bumi Aksara	50%
----	-----	--	--	--------------------------------------	--	---	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	64%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	36%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Makanan Asia	8321102135		T=2	P=0	ECTS=3.18	3	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
		Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga					
	2. Keterampilan Umum						
	CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal					
	3. Keterampilan Khusus						
	CPL 3.A	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan					
	4. Pengetahuan						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mahasiswa dapat menerapkan teknik memasak khas Asia dalam pembuatan makanan yang autentik (C3)						
	2. Mahasiswa dapat menganalisis bahan makanan dan teknik memasak yang digunakan dalam resep makanan Asia untuk memahami pengaruhnya terhadap rasa dan tekstur (C4)						
	3. Mahasiswa dapat mengevaluasi kualitas hidangan Asia berdasarkan standar rasa, presentasi, dan keautentikan (C5)						
	4. Mahasiswa dapat menerapkan prinsip keamanan pangan dan sanitasi dalam persiapan makanan Asia (C3)						
	5. Mahasiswa dapat menganalisis pengaruh budaya dan sejarah pada pengembangan masakan Asia (C4)						
	6. Mahasiswa dapat menciptakan presentasi hidangan yang inovatif dengan menggabungkan estetika modern dan tradisional Asia (C6)						
	7. Mahasiswa dapat menerapkan konsep keberlanjutan dalam pemilihan dan penggunaan bahan makanan Asia (C3)						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menelaah RPS dan melakukan kontrak perkuliahanMahasiswa mampu mengemukakan konsep dasar Makanan Asia					
	Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara Turki					
	Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara-negara Arab					
Sub-CPMK4	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Negara Turki Negara-negara Arab dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)						
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Selatan: Negara India dan Pakistan						
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Selatan: Negara Bangladesh dan Srilanka						
Sub-CPMK7	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)						
Sub-CPMK8	UTS						
Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara China						
Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara Korea dan Jepang						
Sub-CPMK11	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Negara China, Korea, dan Jepang dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)						
Sub-CPMK12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam						
Sub-CPMK13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam						
Sub-CPMK14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste						
Sub-CPMK15	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Asia Tenggara: Negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)						
Sub-CPMK16	UAS						
Deskripsi Singkat MK	Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar Makanan Asia yang meliputi pengertian, pembagian wilayah, faktor-faktor yang mempengaruhi, pengetahuan bahan makanan dan bumbu, pengetahuan alat, pola menu, proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan tata cara makan dari negara-negara yang berada di benua Asia. Proses pembelajaran menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan secara teori, praktek, dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja.						
Pustaka	Utama :						
	<ol style="list-style-type: none"> Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc. Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. Purcer, Jan dan Joshi, Ajoy. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson. Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books. Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine. 						
	Pendukung :						

Dosen Pengampu		MAUREN GITA MIRANTI ANNISA NUR'AINI Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd. Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa mampu menelaah RPS dan melakukan kontrak perkuliahanMahasiswa mampu mengemukakan konsep dasar Makanan Asia	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memaparkan deskripsi matakuliah Makanan Asia 2.Menggambarkan pentingnya Makanan Asia 3.Menentukan aturan dan tugas matakuliah Makanan Asia 4.Menjelaskan pengertian Makanan Asia 5.Mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia 6.Menggali karakteristik hidangan Asia 7. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Asia 8.Menyimpulkan pola menu hidangan Asia 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pemaparan, presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 2 X 50		<p>Materi: konsep dasar makanan asia</p> <p>Pustaka: <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p>	5%
2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara Turki	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memaparkan gambaran umum Negara Turki 2.Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Turki Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Turki 3. Mengidentifikasi pengolahan makanan dari Negara Turki 4.Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Turki 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50		<p>Materi: Konsep hidangan Turki</p> <p>Pustaka: <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine.</i></p>	5%
3	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara-negara Arab	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memaparkan gambaran umum Negara Arab 2.Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara-negara Arab 3.Menelaah pengolahan makanan dari Negara-negara Arab 4.Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara-negara Arab 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50		<p>Materi: Konsep Hidangan Negara Arab</p> <p>Pustaka: <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p>	5%
4	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Negara Turki Negara-negara Arab dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Membuat hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara Turki dan Arab	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik 2 X 50		<p>Materi: Hidangan Arab dan Turki</p> <p>Pustaka: <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p>	5%

5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Selatan: Negara India dan Pakistan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memaparkan gambaran umum Negara India dan Pakistan 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara India dan Pakistan 3. Mengidentifikasi pengolahan makanan dari Negara India dan Pakistan 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara India dan Pakistan 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50		<p>Materi: Konsep Hidangan India</p> <p>Pustaka: <i>Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.</i></p>	5%
6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Selatan: Negara Bangladesh dan Srilanka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memaparkan gambaran umum Negara Bangladesh dan Srilanka 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Bangladesh dan Srilanka 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Bangladesh dan Srilanka 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Bangladesh dan Srilanka 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50		<p>Materi: Konsep Hidangan Bangladesh dan Srilanka</p> <p>Pustaka: <i>Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.</i></p>	5%
7	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Membuat hidangan dari wilayah Asia Selatan: Negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik 2 X 50		<p>Materi: Hidangan Negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka</p> <p>Pustaka: <i>Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.</i></p> <p>Materi: Hidangan Negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka</p> <p>Pustaka: <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p>	5%
8	UTS	Rubrik penilaian	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	2 X 50		<p>Materi: Hidangan Asia Barat Daya dan Asia Selatan</p> <p>Pustaka: <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p>	5%
9	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara China	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memaparkan gambaran umum Negara China 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara China 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara China 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara China 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50		<p>Materi: pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara China</p> <p>Pustaka: <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p>	5%

10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara Korea dan Jepang	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memaparkan gambaran umum Negara Kore dan Jepang 2.Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Korea dan Jepang 3.Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Korea dan Jepang 4.Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Korea dan Jepang 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50		<p>Materi: Hidangan Negara Korea dan Jepang</p> <p>Pustaka: <i>Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing.</i></p>	5%
11	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Negara China, Korea, dan Jepang dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Membuat hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara China, Korea, dan Jepang	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik 2 X 50		<p>Materi: hidangan dari wilayah Asia Timur</p> <p>Pustaka: <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p>	5%
12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memaparkan gambaran umum Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam 2.Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam 3.Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam 4.Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50		<p>Materi: hidangan dari Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam</p> <p>Pustaka: <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p>	5%
13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memaparkan gambaran umum Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 2.Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 3.Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 4.Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50		<p>Materi: hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam</p> <p>Pustaka: <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p>	10%
14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memaparkan gambaran umum Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 2.Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 3.Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 4.Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 	<p>Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 2 X 50		<p>Materi: hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam</p> <p>Pustaka: <i>Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson.</i></p>	10%

15	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Asia Tenggara: Negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Membuat hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste	Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik 2 X 50		Materi: hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste Pustaka: <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i>	10%
16	UAS	Rubrik penilaian	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Tes	2 X 50		Materi: Membuat hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste Pustaka: <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i>	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	15%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	65%
3.	Tes	20%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Makanan Indonesia	8321103204	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=1	ECTS=4.77	3	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Annisa Nur Aini, S.Pd., M.Pd; Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd		Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mahasiswa mampu menganalisis klasifikasi makanan Indonesia secara logis dan sistematis berdasarkan daerah asal, bahan utama, serta teknik pengolahannya melalui studi kasus.						
	2. Mahasiswa mampu membuat menu dan produk makanan Indonesia berbasis kearifan lokal serta menganalisis nilai keberlanjutannya sesuai standar penyajian tata boga.						
	3. Mahasiswa mampu mengidentifikasi konsep dasar, sejarah, dan keragaman makanan Indonesia berdasarkan budaya, bahan lokal, teknik pengolahan, dan filosofi yang melatarbelakanginya.						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Memahami sejarah dan filosofi makanan Indonesia					
	Sub-CPMK2	Mampu mengklasifikasikan makanan berdasarkan pola menu Indonesia					
	Sub-CPMK3	Menganalisis alat, bumbu dan rempah, serta teknik pengolahan hidangan Indonesia berdasarkan wilayah					
	Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu memahami konsep hidangan pokok berbagai wilayah di Indonesia					
	Sub-CPMK5	Menganalisis Konsep dasar lauk dan jenis-jenis lauk dari daging, ayam, ikan & seafood, telur					
	Sub-CPMK6	Menganalisis konsep dasar hidangan sayuran & sup tradisional					
	Sub-CPMK7	Menganalisis konsep dasar hidangan sepinggan Indonesia					
	Sub-CPMK8	UTS					
	Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu mengolah hidangan pokok berbasis beras, mie, dan umbi					
Sub-CPMK10	Mengolah hidangan lauk berbasis hewani dan nabati						
Sub-CPMK11	Mahasiswa mampu mengolah hidangan sepinggan dari berbagai wilayah di Indonesia						
Sub-CPMK12	Mahasiswa mampu menganalisis konsep dasar hidangan khas Jawa Timur ditinjau dari sejarah dan filosofi						
Sub-CPMK13	Mahasiswa mampu mengolah Hidangan Jawa Timur Berdasarkan Pola Menu						
Sub-CPMK14	Mahasiswa mengolah hidangan sepinggan khas Jawa Timur						
Sub-CPMK15	Mahasiswa mampu mengembangkan Inovasi Makanan Indonesia berbasis Kearifan Lokal						
Sub-CPMK16	UAS						
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Makanan Indonesia membahas kekayaan kuliner nusantara dari aspek sejarah, filosofi, bahan baku, teknik pengolahan, dan makna budaya. Tujuan mata kuliah ini adalah agar mahasiswa mampu mengidentifikasi, menganalisis, dan menguasai teknik pembuatan berbagai hidangan khas Indonesia, serta memahami nilai-nilai tradisi dan kearifan lokal yang terkandung di dalamnya. Ruang lingkup mencakup pengelompokan makanan berdasarkan daerah, pengaruh budaya asing, teknik memasak tradisional dan modern, serta penerapan dalam konteks pendidikan dan industri kuliner kontemporer.						
Pustaka	Utama :						
	<ol style="list-style-type: none"> Dwi Kristiastuti, 2015, HandOut Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan Gardjito, M., dan Salfarino, Ryan. 2013. Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama Gardjito, M. 2024. Makanan Penyerta dan Pelengkap Hidangan Indonesia. Yogyakarta: Andi Publisher. Gardjito, M. dan Tim Gastronomi Indonesia. 2018. Gastronomi Indonesia Jilid 2. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2017). Makanan tradisional. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Adzkiyak, 2021. Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Nasional. Yogyakarta: Zahir Publishing. Gardjito, M., Santoso, U., dan Harmayani, E. 2024. Makanan Pokok dan Ragam Hidangan Nasi. Yogyakarta: Penerbit Andi Singapurwa, Ni Made Ayu Suardani. 2022. Sekilas Pangan Tradisional. Denpasar: Scopindo Media Pustaka. 						
	Pendukung :						
<ol style="list-style-type: none"> Rohmawati, Y. (2024). Historiography of Indonesian culinary: Tracing trails and national identity through the history of food. Jurnal Siginjai, 4(2). 							
Dosen Pengampu	NUGRAHANI ASTUTI TRI WAHYUNI INDAH PERMATA Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Tri Wahyuni Indah Permata, S.Pd., M.Pd. Tri Wahyuni Indah Permata, S.Pd., M.Pd.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Memahami sejarah dan filosofi makanan Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> Mampu memahami sejarah kuliner nusantara Mampu memahami keragaman daerah dan filosofi makanan Indonesia 	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian: Aktifitas Partisipatif	Diskusi dan tanya jawab 3 X 50	LMS-Sindig	Materi: Hidangan Tradisional Pustaka: Gardjito, M. dan Tim Gastronomi Indonesia. 2018. Gastronomi Indonesia Jilid 2. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.	5%

2	Mampu mengklasifikasikan makanan berdasarkan pola menu Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu memahami pola makan masyarakat Indonesia 2.Mampu mengklasifikasikan pola hidangan tradisional berdasarkan wilayah 3.Mampu menganalisis faktor budaya, geografis, sosial-ekonomi terhadap pola hidangan 4.Mampu menganalisis keterkaitan pola makan dengan pola hidangan kearifan lokal 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Diskusi, Presentasi dan tanya jawab 3 x 50	LMS-Sindig	<p>Materi: Pola menu hidangan Indonesia</p> <p>Pustaka: Adzkiyak. 2021. <i>Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Nasional</i>. Yogyakarta: Zahir Publishing.</p>	5%
3	Menganalisis alat, bumbu dan rempah, serta teknik pengolahan hidangan Indonesia berdasarkan wilayah	<ol style="list-style-type: none"> 1.mampu mengidentifikasi berbagai alat yang digunakan dalam hidangan tradisional di berbagai wilayah Indonesia 2.mampu mengidentifikasi bumbu dan rempah yang digunakan dalam hidangan tradisional di berbagai wilayah Indonesia 3.mampu mengidentifikasi teknik pengolahan yang digunakan dalam hidangan tradisional di berbagai wilayah Indonesia 4.mampu menganalisis karakteristik hidangan antarwilayah di Indonesia berdasarkan variasi alat, bumbu, rempah, dan teknik pengolahan yang digunakan 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Diskusi dan Tanya Jawab	LMS-Sindig	<p>Materi: Bumbu dan rempah</p> <p>Pustaka: Gardjito, M., dan Salfarino, Ryan. 2013. <i>Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia</i>. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama</p>	5%
4	Mahasiswa mampu memahami konsep hidangan pokok berbagai wilayah di Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1.mampu memahami konsep hidangan pokok berbagai wilayah di Indonesia 2.mampu mengidentifikasi hidangan pokok berbagai wilayah di Indonesia berdasarkan sumber karbohidrat utama. 3.mampu mengelompokkan hidangan pokok Nusantara sesuai wilayah geografis dan budaya masyarakat 4.mampu menganalisis keterkaitan hidangan pokok dengan faktor geografis, budaya, dan kearifan lokal. 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Diskusi dan Tanya Jawab 3 X 50	LMS-Sindig	<p>Materi: Hidangan Pokok</p> <p>Pustaka: Gardjito, M., Santoso, U., dan Harmayani, E. 2024. <i>Makanan Pokok dan Ragam Hidangan Nasi</i>. Yogyakarta: Penerbit Andi</p>	5%
5	Menganalisis Konsep dasar lauk dan jenis-jenis lauk dari daging, ayam, ikan & seafood, telur	<ol style="list-style-type: none"> 1.mampu memahami konsep dasar lauk 2.mampu mengelompokkan jenis-jenis lauk berdasarkan bahan utama: daging, ayam, ikan & seafood, serta telur. 3.mampu menganalisis karakteristik pengolahan dan cita rasa lauk dari daging, ayam, ikan & seafood, serta telur. 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi dan tanya jawab	LMS-Sindig	<p>Materi: Lauk Pauk</p> <p>Pustaka: Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2017). <i>Makanan tradisional</i>. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.</p>	5%

6	Menganalisis konsep dasar hidangan sayuran & sup tradisional	<ol style="list-style-type: none"> 1.mampu memahami konsep dasar hidangan sayuran dan sup tradisional dalam konteks kuliner Nusantara 2.mampu mengklasifikasikan jenis-jenis hidangan sayuran dan sup nusantara 3.mampu menganalisis karakteristik tiap jenis hidangan sayuran dan sup tradisional berdasarkan bahan utama, teknik pengolahan, serta cita rasa 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Demonstrasi, Diskusi, Praktik langsung.		<p>Materi: Sup dan Sayur sepinggan Pustaka: <i>Gardjito, M. 2024. Makanan Penyerta dan Pelengkap Hidangan Indonesia. Yogyakarta: Andi Publisher.</i></p>	5%
7	Menganalisis konsep dasar hidangan sepinggan Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan sepinggan 2.Mahasiswa mampu mengidentifikasi karakteristik hidangan sepinggan Nusantara 3.Mahasiswa mampu menganalisis jenis-jenis hidangan sepinggan Nusantara 4.Mahasiswa mampu membandingkan variasi hidangan sepinggan antanwilayah di Indonesia berdasarkan bahan utama, teknik pengolahan, serta cita rasa. 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>			<p>Materi: Hidangan sepinggan Pustaka: <i>Gardjito, M. 2024. Makanan Penyerta dan Pelengkap Hidangan Indonesia. Yogyakarta: Andi Publisher.</i></p>	5%
8	UTS	Materi 1 - 7	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	2 X 50		<p>Materi: Jenis-jenis lauk pauk nabati Indonesia, Cara memasak lauk pauk nabati, Teknik penyajian lauk pauk nabati, Keunikan dan kelezatan lauk pauk nabati Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	10%
9	Mahasiswa mampu mengolah hidangan pokok berbasis beras, mie, dan umbi	<ol style="list-style-type: none"> 1.mampu memilih dan menyiapkan bahan baku utama (beras, mi, dan umbi) sesuai standar mutu dan kebutuhan resep 2.mampu menerapkan teknik dasar pengolahan hidangan pokok berbasis beras, umbi, mie 3.mampu menyajikan hasil olahan hidangan pokok berbasis beras, mi, dan umbi dengan tampilan menarik dan sesuai kaidah estetika kuliner Nusantara 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>			<p>Materi: Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
10	Mengolah hidangan lauk berbasis hewani dan nabati	<ol style="list-style-type: none"> 1.mampu memilih dan menyiapkan bahan utama lauk berbasis hewani dan nabati 2.mampu menerapkan teknik dasar dan lanjutan pengolahan lauk berbasis hewani dan nabati 3.mampu menyajikan hidangan lauk berbasis hewani dan nabati 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>			<p>Materi: Lauk Pauk Pustaka: <i>Adzkiyak. 2021. Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Nasional. Yogyakarta: Zahir Publishing.</i></p>	5%
11	Mahasiswa mampu mengolah hidangan sepinggan dari berbagai wilayah di Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1.mampu memilih dan menyiapkan bahan hidangan sepinggan mulai bahan pokok, lauk pauk, sayur/sayuran, serta pelengkapya 2.mampu menerapkan teknik dasar pengolahan hidangan sepinggan 3.mampu menyajikan hidangan sepinggan 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran berbasis diskusi dan demonstrasi.		<p>Materi: Hidangan sepinggan Pustaka: <i>Gardjito, M. dan Tim Gastronomi Indonesia. 2018. Gastronomi Indonesia Jilid 2. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.</i></p>	5%

12	Mahasiswa mampu menganalisis konsep dasar hidangan khas Jawa Timur ditinjau dari sejarah dan filosofi	<ol style="list-style-type: none"> 1.mampu menganalisis hidangan khas Jawa Timur ditinjau dari sejarah dan filosofi yang melatarbelakanginya 2.mampu mengkaji pengaruh letak geografis dan ketersediaan sumber daya alam terhadap perkembangan hidangan khas Jawa Timur 3.mampu menganalisis keterkaitan budaya, tradisi, dan kearifan lokal dengan ragam hidangan Jawa Timur 4.mampu mengidentifikasi karakteristik kuliner Jawa Timur berdasarkan letak wilayahnya 5.mampu menganalisis jenis-jenis hidangan khas Jawa Timur 	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik langsung.		Materi: hidangan khas Jawa Timur Pustaka: <i>Gardjito, M. 2024. Makanan Penyerta dan Pelengkap Hidangan Indonesia. Yogyakarta: Andi Publisher.</i>	5%
13	Mahasiswa mampu mengolah Hidangan Jawa Timur Berdasarkan Pola Menu	<ol style="list-style-type: none"> 1.mampu memilih dan menyiapkan bahan makanan khas Jawa Timur sesuai dengan resep kebutuhan menu. 2.mampu membuat hidangan khas Jawa Timur yang terdiri dari hidangan pokok, lauk pauk, sayur, dan pelengkapya 3.mampu menyajikan hidangan Jawa Timur secara lengkap sesuai pola menu 	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk			Materi: <i>Handbook Perkuliahan</i> Materi: Pola menu Pustaka: <i>Gardjito, M. 2024. Makanan Penyerta dan Pelengkap Hidangan Indonesia. Yogyakarta: Andi Publisher.</i>	5%
14	Mahasiswa mengolah hidangan sepinggan khas Jawa Timur	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu memilih dan menyiapkan kebutuhan bahan untuk hidangan sepinggan khas Jawa Timur 2.Mahasiswa mampu mengolah hidangan sepinggan khas Jawa Timur 3.Mahasiswa mampu menyajikan hidangan sepinggan khas Jawa Timur 	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif			Materi: Sejarah makanan istimewa Indonesia, Bahan-bahan utama makanan istimewa, Cara memasak makanan istimewa, Makna budaya dalam makanan Indonesia Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
15	Mahasiswa mampu mengembangkan Inovasi Makanan Indonesia berbasis Kearifan Lokal	<ol style="list-style-type: none"> 1.mampu mengidentifikasi potensi bahan pangan lokal dan kearifan lokal yang dapat dijadikan dasar inovasi makanan Indonesia 2.mampu menganalisis nilai budaya, filosofi, dan keberlanjutan dari hidangan tradisional sebagai inspirasi inovasi produk 3.mampu merancang produk makanan inovatif berbasis kearifan lokal 	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Pembelajaran berbasis proyek.		Materi: Teknik memasak hidangan istimewa Indonesia, Bahan-bahan tradisional dalam hidangan Indonesia, Presentasi hidangan yang menarik Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%

16	UAS	1. Teknik memasak yang benar 2. Keunikan penyajian hidangan 3. Kreativitas dalam menciptakan hidangan	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Pembelajaran berbasis proyek.	Materi: Teknik memasak hidangan istimewa Indonesia, Penyajian hidangan khas Indonesia, Kreativitas dalam menciptakan hidangan Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	20%
----	-----	---	--	-------------------------------	---	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	50%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	30%
3.	Tes	20%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Olahan Coklat dan Gula*)	8321102040		T=2	P=0	ECTS=3.18	3	24 Agustus 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Mauren Gita Miranti, M.Pd dan Nurul Farikhathir Rizkiyah, M.Pd		Mauren Gita Miranti, M.Pd			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	2. Keterampilan Umum						
	3. Keterampilan Khusus						
	4. Pengetahuan						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary						
	2. Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (soft candy)						
	3. Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (tempering) dan membuat permen coklat tanpa isi (layer marble & lollypop)						
	4. Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary						
	5. Mampu memahami konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary						
	6. Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (tempering) dan membuat permen coklat tanpa isi (layer marble & lollypop)						
	7. Memahami berbagai jenis pengisi (filling) produk coklat						
	8. Mampu menerapkan cara membuat ganache dan permen coklat dengan isi (nougat truffle & praline)						
	9. Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary						
	10. Memahami tentang jenis olahan gula atau sugar confectionary.						
	11. Memahami tentang teknik pembuatan sugar confectionary						
	12. Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (soft candy)						
	13. Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (jelly candy)						
	14. Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (hard candy)						
15. Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (permen tradisional)							
16. Mampu menerapkan membuat kreasi permen coklat dan gula							
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)							
Sub-CPMK1		Mampu memahami konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary					
Sub-CPMK2		Mampu memahami sejarah perkembangan coklat					
Sub-CPMK3		Mampu memahami konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary					
Sub-CPMK4		Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (tempering) dan membuat permen coklat tanpa isi (layer marble & lollypop)					
Sub-CPMK5		Memahami berbagai jenis pengisi (filling) produk coklat					
Sub-CPMK6		Mampu menerapkan cara membuat ganache dan permen coklat dengan isi (nougat truffle & praline)					
Sub-CPMK7		Ujian Tengah Semester					
Sub-CPMK8		Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary					
Sub-CPMK9		Memahami tentang jenis olahan gula atau sugar confectionary.					
Sub-CPMK10		Memahami tentang teknik pembuatan sugar confectionary.					
Sub-CPMK11		Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (soft candy)					
Sub-CPMK12		Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (jelly candy).					
Sub-CPMK13		Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (hard candy).					
Sub-CPMK14		Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (permen tradisional)					
Sub-CPMK15		Mampu menerapkan membuat kreasi permen coklat dan gula					
Sub-CPMK16		Ujian Akhir Semester					
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah terdiri dari konsep tentang olahan coklat dan gula, meliputi: konsep dasar olahan coklat dan gula, peralatan membuat olahan coklat dan gula, jenis coklat, teknik melelehkan coklat, jenis pengisi (filling) produk olahan coklat, konsep dasar olahan gula, jenis olahan gula, teknik pembuatan olahan gula, praktik membuat berbagai olahan coklat dan gula meliputi, macam-macam praline, nougat, candy, teknik penyimpanan dan pengemasan produk menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa diskusi kelompok, studi kasus, dan pembelajaran berbasis proyek (PJBL)						
Pustaka	Utama :						
	1. Bundalnbiz. Membuat Aneka Kemasan untuk Usaha. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama. 2. Christine France and Christine Mc.Fadden. 2012. The Chocolate Bible. Annes Publishing Ltd 3. Greweling, Peter P. 2007. Chocolates & Confections (Formula, Theory and Technique for The Artisan Confectioner). New Jersey: John Wiley and Sons. 4. Greweling, Peter P. 2010. Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons. 5. Halim, Paul S. 2001. Resep Coklat. Jakarta: Tulip Chocolatier. 6. Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK. 7. Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama. 8. Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio. 9. Wilton. 2001. Candy Making, Beginner's Guide. Canada: Wilton Enterprises.						
	Pendukung :						

Dosen Pengampu		MAUREN GITA MIRANTI NURUL FARIKHATIR RIZKIYAH Nurul Farikhathir Rizkiyah, M.Pd Nurul Farikhathir Rizkiyah, M.Pd Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu memahami konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary	1.1. Menjelaskan sejarah perkembangan coklat 2.2. Menjelaskan pengertian atau definisi dari olahan coklat atau chocolate confectionary 3.3. Menjelaskan proses pengolahan kakao/coklat	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout: Konsep dasar olahan coklat 2 X 50		Materi: Konsep Dasar Olahan Coklat Pustaka: <i>BundalnBiz. Membuat Aneka Kemasan untuk Usaha. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i> Materi: Sejarah Perkembangan Coklat Pustaka: <i>Christine France and Christine Mc.Fadden. 2012. The Chocolate Bible. Annes Publishing Ltd</i>	5%
2	Mampu memahami sejarah perkembangan coklat	1.1. Definiskan jenis coklat 2.2. Menjelaskan karakteristik dan fungsi/kegunaan jenis-jenis coklat 3.3. Menjelaskan berbagai produk olahan coklat atau chocolate confectionary 4.4. Menjelaskan penyebab kerusakan dan cara menghindari/mengatasi kerusakan coklat	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout: Konsep dasar olahan coklat 2 X 50		Materi: Sejarah perkembangan coklat Pustaka: <i>Greweling, Peter P. 2010. Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.</i>	5%
3	Mampu memahami konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary	1.1. Definiskan jenis coklat 2.2. Menjelaskan karakteristik dan fungsi/kegunaan jenis-jenis coklat 3.3. Menjelaskan berbagai produk olahan coklat atau chocolate confectionary	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar dan rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout: Konsep dasar olahan coklat 2 X 50		Materi: Jenis-jenis coklat (corveture dan compound) Pustaka: <i>Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK.</i>	0%
4	Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (tempering) dan membuat permen coklat tanpa isi (layer marble & lollypop)	a. Memilih peralatan untuk keperluan melelehkan coklat dan membuat coklat tanpa isi b. Menentukan bahan untuk keperluan proses melelehkan coklat dan membuat coklat tanpa isi c. Melelehkan coklat (temperring method) d. Membuat permen coklat tanpa isi e. Mengemas & menyimpan permen coklat atau chocolateconfectionary	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50		Materi: Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (tempering) dan membuat permen coklat tanpa isi (layer marble & lollypop) Pustaka: <i>Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.</i>	10%
5	Memahami berbagai jenis pengisi (filling) produk coklat	a. Menjelaskan jenis bahan pengisi (filling) produk coklat b. Mengemukakan proses pembuatan bahan pengisi (filling)	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 2 X 50		Materi: Memahami berbagai jenis pengisi (filling) produk coklat Pustaka: <i>Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i>	0%
6	Mampu menerapkan cara membuat ganache dan permen coklat dengan isi (nougat truffle & praline)	a. Memilih peralatan untuk keperluan membuat aneka ganache untuk isian dan membuat coklat dengan isi (nougat truffle & praline) b. Menentukan bahan untuk membuat aneka ganache untuk isian dan coklat dengan isi c. Membuat ganache d. Membuat permen coklat dengan isian (nougat truffle & praline) e. Mengemas & menyimpan permen coklat	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50		Materi: Mampu menerapkan cara membuat ganache dan permen coklat dengan isi (nougat truffle & praline) Pustaka: <i>Greweling, Peter P. 2010. Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.</i>	10%

7	Ujian Tengah Semester	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Mampu memahami jenis-jenis coklat 2.2. Mampu menganalisis jenis-jenis coklat 3.3. Mampu membuat aneka jenis olahan coklat 	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Problem Based Learning 2 X 50		<p>Materi: Olahan Coklat Pustaka: <i>Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.</i></p>	10%
8	Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan jenis-jenis pemanis yang digunakan untuk sugar confectionary 2.2. Menjelaskan tahapan suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary 3.3. Menjelaskan cara pengujian sirup gula 	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout 2 X 50		<p>Materi: Sugar Confectionary Pustaka: <i>Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK.</i></p>	0%
9	Memahami tentang jenis olahan gula atau sugar confectionary.	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan jenis olahan gula atau sugar confectionary 2.2. Menjelaskan bahan yang digunakan untuk membuat sugar confectionary serta fungsinya 3.3. Mengemukakan peralatan yang diperlukan untuk membuat sugar confectionary 	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout 2 X 50		<p>Materi: Sugar Confectionary Pustaka: <i>Greweling, Peter P. 2010. Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.</i></p> <p>Materi: Olahan Permen Gula Pustaka: <i>Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i></p>	0%
10	Memahami tentang teknik pembuatan sugar confectionary.	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan proses pembuatan sugar confectionary 2.2. Menjelaskan faktor yang perlu diperhatikan dalam pembuatan sugar confectionary 3.3. Menjelaskan beberapa kerusakan yang mungkin terjadi pada sugar confectionary 	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout 2 X 50		<p>Materi: Sugar Confectionary Pustaka: <i>Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK.</i></p>	0%
11	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (soft candy)	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen lunak (soft candy) 2.2. Menentukan bahan untuk membuat permen lunak (soft candy) 3.3. Membuat permen lunak (soft candy) 4.4. Membuat permen lunak (soft candy) 5.5. Mengemas dan menyimpan permen 	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50		<p>Materi: Soft Candy Pustaka: <i>Wilton. 2001. Candy Making, Beginner's Guide. Canada: Wilton Enterprises.</i></p>	10%
12	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (jelly candy).	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen jelly 2.2. Menentukan bahan untuk membuat permen jelly 3.3. Membuat permen jelly 4.4. Membuat permen jelly 5.5. Mengemas dan menyimpan permen 	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50		<p>Materi: Permen Pustaka: <i>Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i></p> <p>Materi: Gummy Candy Pustaka: <i>Greweling, Peter P. 2007. Chocolates & Confections (Formula, Theory and Technique for The Artisan Confectioner). New Jersey: John Wiley and Sons.</i></p>	10%
13	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (hard candy).	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen keras (hard candy) 2.2. Menentukan bahan untuk membuat permen keras (hard candy) 3.3. Membuat permen keras (hard candy) 4.4. Membuat permen keras (hard candy) 5.5. Mengemas dan menyimpan permen 	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50		<p>Materi: Permen Pustaka: <i>Bundalnbiz. Membuat Aneka Kemasan untuk Usaha. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i></p> <p>Materi: Hard Candy Pustaka: <i>Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK.</i></p>	10%

14	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (permen tradisional)	1.1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen tradisional 2.2. Menentukan bahan untuk membuat permen tradisional 3.3. Membuat permen tradisional 4.4. Membuat permen tradisional	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50		Materi: Permen tradisional Pustaka: <i>Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i>	0%
15	Mampu menerapkan membuat kreasi permen coklat dan gula	1.1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat kreasi permen coklat dan gula 2.2. Menentukan bahan untuk membuat kreasi permen coklat dan gula 3.3. Membuat kreasi permen coklat dan gula 4.4. Membuat kreasi permen coklat dan gula	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria dan sesuai dengan rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50		Materi: Kreasi permen Pustaka: <i>Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.</i>	10%
16	Ujian Akhir Semester	1.1. Mampu menganalisis jenis-jenis olahan permen 2.2. Mampu membuat jenis-jenis olahan permen gula	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria dan sesuai dengan rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Problem Based Learning 2 X 50		Materi: Coklat Pustaka: <i>Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.</i> Materi: Permen Pustaka: <i>Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i>	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	20%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	60%
3.	Penilaian Portofolio	10%
4.	Tes	10%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diaman dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Pengel Kue dan Minuman Indonesia	8321103044		T=3	P=0	ECTS=4.77	3	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Case Study						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mampu memahami konsep dasar kue dan minuman Indonesia					
	Sub-CPMK2	Mampu memahami komponen kue					
	Sub-CPMK3	Mampu memahami komponen kue					
	Sub-CPMK4	Mampu mengidentifikasi peralatan produksi kue Indonesia					
	Sub-CPMK5	Mampu memahami macam-macam adonan kue					
	Sub-CPMK6	Mampu memahami macam-macam adonan kue					
	Sub-CPMK7	Mampu memahami macam-macam adonan kue					
	Sub-CPMK8	Mampu memahami macam-macam adonan kue					
	Sub-CPMK9						
	Sub-CPMK10	Mampu memproduksi kue beragi Indonesia					
	Sub-CPMK11	Mampu memahami kue kering Indonesia					
	Sub-CPMK12	Mampu memahami kue kering Indonesia					
	Sub-CPMK13	Mampu memahami kemasan kue dan minuman Indonesia					
	Sub-CPMK14	Mampu memahami minuman Indonesia					
	Sub-CPMK15	Mampu memahami minuman Indonesia					
Deskripsi Singkat MK	Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep kue dan minuman Indonesia, peralatan, macam adonan, teknik pembuatan adonan dan kemasan. Penyusunan perencanaan, mengelola produksi kue dan minuman dari berbagai adonan serta penyusunan laporan praktek kue dan Minuman Indonesia. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan model pembelajaran langsung dan kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk tanya jawab, diskusi kelompok dan refleksi serta praktek mandiri di laboratorium.						
Pustaka	Utama : <ol style="list-style-type: none"> 1. Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan . Jakarta: PT. Bumi Aksara. 2. Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB 3. Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna. 4. Kristiasuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan. 5. Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama. 6. Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Depdikbud 7. Suyitno dan Kamarjiani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan . Jakarta: PT. Rineka Cipta. 8. Yetti Herayati. 1986. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Depdikbud 9. U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan 10. Winarno, FG. 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama 11. Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama 						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu	DWI KRISTIASTUTI SUWARDIAH CHOIRUL ANNA NUR AFIFAH Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si. Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu memahami konsep dasar kue dan minuman Indonesia	Menjelaskan pengertian kue dan minuman Menjelaskan karakteristik kue Mengeksplorasi contoh kue Indonesia Mengelompokkan kue Indonesia	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 5 2.Jawaban salah skor 0	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3 X 50			0%
2	Mampu memahami komponen kue	Menjelaskan pengertian komponen kue Indonesia Mengidentifikasi komponen kue Indonesia Mempelajari fungsi masing-masing komponen kue Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi kue dari berbagai bahan pembentuk Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0	Pembelajaran langsung, Penugasan, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50			0%

3	Mampu memahami komponen kue	Menjelaskan pengertian komponen kue Indonesia Mengidentifikasi komponen kue Indonesia Mempelajari fungsi masing-masing komponen kue Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi kue dari berbagai bahan pembentuk Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0	Pembelajaran langsung, Penugasan, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50			0%
4	Mampu mengidentifikasi peralatan produksi kue Indonesia	Mengelompokkan peralatan produksi kue Indonesia Melakukan analisis karakteristik peralatan khusus kue Indonesia Eksplorasi peralatan kue yang ada/dijual di pasaran	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0	Pembelajaran kooperatif 3 X 50			0%
5	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
6	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
7	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
8	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
9				3 X 50			0%
10	Mampu memproduksi kue beragi Indonesia	Menyusun perencanaan praktek kue beragi Menganalisis hasil jadi kue beragi Menyusun laporan praktek		Pembelajaran langsung 3 X 50			0%
11	Mampu memahami kue kering Indonesia	Menjelaskan pengertian kue kering Indonesia Menganalisis karakteristik kue kering Menyusun perenc. praktek Menganalisis hasil jadi kue kering Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban benar skor 0	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%

12	Mampu memahami kue kering Indonesia	Menjelaskan pengertian kue kering Indonesia Menganalisis karakteristik kue kering Menyusun perenc. praktek Menganalisis hasil jadi kue kering Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban benar skor 0	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
13	Mampu memahami kemasan kue dan minuman Indonesia	- Menjelaskan pengertian kemasan - Mengemukakan tujuan dan syarat kemasan - Mengidentifikasi jenis-jenis kemasan - Menganalisis karakteristik masing-masing bahan pengemas - Mempraktekkan teknik dasar kemasan kue - Merancang kemasan kue dan minuman - Menganalisis hasil jadi kemasan - Menyusun laporan praktekkemasan	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
14	Mampu memahami minuman Indonesia	Mempelajari fungsi dan manfaat Mengidentifikasi komponen minuman Mengklasifikasikan jenis minuman Indonesia Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi minuman/ bubur Indonesia Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban benar skor 0	Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50			0%
15	Mampu memahami minuman Indonesia	Mempelajari fungsi dan manfaat Mengidentifikasi komponen minuman Mengklasifikasikan jenis minuman Indonesia Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi minuman/ bubur Indonesia Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban benar skor 0	Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50			0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Pengembangan Bahan Ajar	8321102130	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	3	2 Januari 2023
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd.,M.Pd		Nugrahani Astuti, M.Pd			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga						
	2. Keterampilan Umum						
CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal						
	3. Keterampilan Khusus						
CPL 3.A	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan						
	4. Pengetahuan						
CPL 4.A	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mahasiswa mampu secara kreatif dan inovatif dalam merancang, menciptakan dan menyajikan bahan ajar sesuai dengan karakteristik kursus dengan memanfaatkan IPTEKS yang berkembang saat ini.						
	2. Mahasiswa memiliki pengetahuan mengenai pengertian, peran, dan jenis bahan ajar, serta bagaimana membuat dan mengembangkan bahan ajar yang sesuai bidang kursus.						
	3. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan penilaian hasil belajar sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan khususnya standar penilaian.						
	4. Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan tertib, sopan dan disiplin, aktif, dan mampu bekerja sama dengan kelompok.						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
Sub-CPMK1	Mahasiswa memahami peran penting pelatihan serta tujuan pelatihan paradigma pendidikan dan implikasinya terhadap metode pembelajaran						
Sub-CPMK2	Mahasiswa memahami tentang ciri-ciri belajar dan prinsip-prinsip Pendidikan orang dewasa						
Sub-CPMK3	Mahasiswa memahami Pengembangan bahan ajar						
Sub-CPMK4	Mahasiswa memahami pentingnya melakukan analisis kebutuhan dan metode analisis kebutuhan bahan ajar						
Sub-CPMK5	Mahasiswa memahami dan mampu merencanakan media dan sumber belajar						
Sub-CPMK6	Mahasiswa memahami dan mampu merencanakan bahan ajar di bidang pendidikan tata boga						
Sub-CPMK7	Mahasiswa memahami dan mampu merencanakan bahan ajar di bidang pendidikan tata boga						
Sub-CPMK8	Mahasiswa menguasai materi mulai dari pertemuan 1-7						
Sub-CPMK9	Pembuatan Modul digital berbasis blog						
Sub-CPMK10	Mahasiswa Mampu membuat media Pembelajaran Kursus Dengan Memanfaatkan Media Video						
Sub-CPMK11	Pembuatan buku digital berbasis e.pub pada kursus digital						
Sub-CPMK12	Pembuatan Presentasi Digital dengan memanfaatkan background presentation untuk pembelajaran kursus online						
Sub-CPMK13	Pembuatan Kelas Digital Untuk Pembelajaran Kursus Online						
Sub-CPMK14	Pemanfaatn Media Sosial Telegram Untuk Kelas Online						
Sub-CPMK15	Mahasiswa Membuat Kelas Digital dan Media Digital Sesuai Dengan Rancangan Sendiri						
Sub-CPMK16	Mahasiswa menguasai materi mulai dari pertemuan 1-15						
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Pengembangan Media dan Sumber Belajar Kursus Bidang Kuliner bertujuan untuk membekali mahasiswa untuk melebarkan sayap usaha setelah lulus kuliah. Secara khusus mata kuliah ini mempelajari strategi membuka kursus dengan menciptakan media dan sumber belajar kontemporer. Berbagai aspek yang dibahas pada mata kuliah ini dan berkaitan dengan aspek menjangkau pasar melalui media digital, identifikasi jenis-jenis media sesuai dengan kompetensi, peningkatan kualitas media berorientasi pendidikan dan kuliner, keterampilan mengelola berbagai jenis sumber media serta identifikasi kebutuhan pengembangan bahan ajar kursus. Setelah mahasiswa menyelesaikan mata kuliah ini, maka diharapkan mampu menganalisis, menyusun serta mengembangkan media dan sumber belajar pada beberapa jenis kursus. Perkuliahan disampaikan dalam bentuk perkuliahan berbasis proyek, studi kasus dan diskusi interaktif.						
Pustaka	Utama :						
	<ol style="list-style-type: none"> Andi Prastowo. 2014. Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif . Yogyakarta: Diva Press Ariyana Yoki, dkk. 2018. Buku Pegangan Pembelajaran Berorientasi pada Keterampilan Berpikir Tingkat Tinggi Program Peningkatan Kopetensi Pembelajaran Berbasis Zonasi. Direktorat Jendral Guru dan Tenaga Kependidikan Kemendikbud. Dewi, Utari, dkk. 2020. Handout Pengembanan Bahan Ajar Cetak. Surabaya: Teknologi Pendidikan FIPUnesa Hofman Jennifer. 2014. Blanded Learning Instructional Design: A Modern Approach. InSync Training LLC. Grand-Clement Sarah. 2017. Digital Learning: Education and Skill in The Digital Age. RAND Corporation, Santa Monica Calif and Cambridge, UK. Mustaji. 2013. Media Pembelajaran. Surabaya: Unipress Unesa Nurlaela Luthiyah, Euis Ismayati, Muchlas Samani, Suparji, dan I Gde Putu Asto Buditjahjanto. 2019. Strategi Belajar Berfikir Kreatif. Media Guru: Jakarta. Suyatman. 2013. Pengembangan Bahan Ajar. Fataba Press IAIN Surakarta. 						
	Pendukung :						
	<ol style="list-style-type: none"> Ismawati Esti. 2012. Telaah Kurikulum dan Pengembangan Bahan Ajar. Ombak: Jakarta. Kilbane Clare dan Milman Natalie. 2014. Teaching Models: Designing Instruction for 21st Century Learners. Pearson: San Fransisco. Miyarso Estu. 2019. Modul 4: Perancangan Pembelajaran Inovatif Muhtadi Ali. 2019. Modul 3: Pembelajaran Inovatif. Munawaroh Isniatun. 2019. Modul I: Konsep Dasar Ilmu Pendidikan. Newby, Timothy J., Donald A. Stepich, James D. Lehman, James D. Russell, Anne OttenbreitLeftwich. 2009. Educational Technology for teaching and Learning. Ed Pujiriyanto. 2019. Modul 2: Peran Guru Dalam Pembelajaran Abad 21 						

Dosen Pengampu		LUTHFIYAH NURLAELA MAUREN GITA MIRANTI RATNA PALUPI NURFATIMAH ISA ANSORI Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd. Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa memahami peran penting pelatihan serta tujuan pelatihan paradigma pendidikan dan implikasinya terhadap metode pembelajaran	Mahasiswa memadukan materi pembelajaran selama satu semester	Kriteria: 1. Ketepatan materi yang dirujuk 2. Kelengkapan materi yang ditulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Direct learning, Vinesa 3 X 50		Materi: Paradigma pendidikan Pustaka: Andi Prastowo. 2014. <i>Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif</i> . Yogyakarta: Diva Press	5%
2	Mahasiswa memahami tentang ciri-ciri belajar dan prinsip-prinsip Pendidikan orang dewasa	1. Mengkaji paradigma pendidikan Pendekatan pendidikan Orang dewasa. 2. Mengidentifikasi ciri belajar Orang dewasa 3. Menganalisis prinsip-prinsip pendidikan Orang Dewasa	Kriteria: Ketepatan dan ketajaman analisis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi dan diskusi 3 X 50		Materi: Pendidikan orang dewasa Pustaka: Ariyana Yoki, dkk. 2018. <i>Buku Pegangan Pembelajaran Berorientasi pada Keterampilan Berpikir Tingkat Tinggi Program Peningkatan Kopetensi Pembelajaran Berbasis Zonasi</i> . Direktorat Jendral Guru dan Tenaga Kependidikan Kemendikbud.	5%
3	Mahasiswa memahami Pengembangan bahan ajar	Mahasiswa menganalisis metode Pelatihan Media Pelatihan	Kriteria: Ketepatan dan ketajaman analisis Bentuk Penilaian : Tes	Presentasi dan diskusi 3 X 50		Materi: Metode dan media pelatihan Pustaka: Grand-Clement Sarah. 2017. <i>Digital Learning: Education and Skill in The Digital Age</i> . RAND Corporation, Santa Monica Calif and Cambridge, UK.	5%
4	Mahasiswa memahami pentingnya melakukan analisis kebutuhan dan metode analisis kebutuhan bahan ajar	Menyampaikan kembali pengertian Analisis kebutuhan Pentingnya analisis kebutuhan dalam pelatihan Metode dalam melakukan analisis kebutuhan	Kriteria: Ketepatan dalam melakukan analisis kebutuhan pelatihan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi dan latihan 3 X 50		Materi: Analisis kebutuhan media dan bahan ajar untuk pelatihan Pustaka: Ismawati Esti. 2012. <i>Telaah Kurikulum dan Pengembangan Bahan Ajar</i> . Ombak: Jakarta.	5%
5	Mahasiswa memahami dan mampu merencanakan media dan sumber belajar	Membuat perencanaan media dan sumber belajar berdasarkan jenis pelatihan Merancang tujuan Pelatihan Kurikulum Pelatihan Merancang persiapan sarana prasarana Pengelolaan peserta Perencanaan Monev	Kriteria: 1. Ketepatan dalam menyusun media dan kurikulum pelatihan 2. Kelengkapan komponen media dalam kurikulum pelatihan. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Presentasi dan diskusi 3 X 50		Materi: Analisis kebutuhan kegiatan pelatihan Pustaka: Suyatman. 2013. <i>Pengembangan Bahan Ajar</i> . Fataba Press IAIN Surakarta.	5%
6	Mahasiswa memahami dan mampu merencanakan bahan ajar di bidang pendidikan tata boga	Membuat perencanaan media dan sumber belajar berdasarkan jenis pelatihan Merancang tujuan Pelatihan Kurikulum Pelatihan Merancang persiapan sarana prasarana Pengelolaan peserta Perencanaan Monev	Kriteria: 1. Ketepatan dalam menyusun media dan kurikulum pelatihan 2. Kelengkapan komponen media dalam kurikulum pelatihan. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Presentasi dan latihan 3 X 50		Materi: Merencanakan media dan sumber belajar Pustaka: Mustaji. 2013. <i>Media Pembelajaran</i> . Surabaya: Unipress Unesa	5%

7	Mahasiswa memahami dan mampu merencanakan bahan ajar di bidang pendidikan tata boga	Membuat perencanaan media dan sumber belajar berdasarkan jenis pelatihanMerancang tujuan Pelatihan Kurikulum PelatihanMerancang persiapan sarana prasarana Pengelolaan peserta Perencanaan Monev	Kriteria: 1.Ketepatan dalam menyusun media dan kurikulum pelatihan 2.Kelengkapan komponen media dalam kurikulum pelatihan. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Presentasi dan latihan 3 X 50		Materi: merencanakan media dan sumber belajar Pustaka: <i>Grand-Clement Sarah. 2017. Digital Learning: Education and Skill in The Digital Age. RAND Corporation, Santa Monica Calif and Cambridge, UK.</i>	5%
8	Mahasiswa menguasai materi mulai dari pertemuan 1-7	Mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar sesuai dengan kunci jawaban	Kriteria: mampu menjawab pertanyaan dengan benar sesuai dengan kunci jawaban Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Direct Learning 3 X 50		Materi: Presentasi progres proyek Pustaka: <i>Nurlaela Luthiyah, Euis Ismayati, Muchlas Samani, Suparji, dan I Gde Putu Asto Buditjahjanto. 2019. Strategi Belajar Berfikir Kreatif. Media Guru: Jakarta.</i>	5%
9	Pembuatan Modul digital berbasis blog	mahasiswa mampu membuat modul digital berbasis blog	Kriteria: Desain dan Kreatifitas Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Diskusi dan latihan 3 X 50		Materi: Modul digital berbasis blog Pustaka: <i>Mustaji. 2013. Media Pembelajaran. Surabaya: Unipress Unesa</i>	10%
10	Mahasiswa Mampu membuat media Pembelajaran Kursus Dengan Memanfaatkan Media Video	Mahasiswa mampu membuat media kursus online berbasis video	Kriteria: kreatifitas dan ketepatan penyampaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50		Materi: Media Pembelajaran Kursus Pustaka: <i>Suyatman. 2013. Pengembangan Bahan Ajar. Fataba Press IAIN Surakarta.</i>	5%
11	Pembuatan buku digital berbasis e.pub pada kursus digital	mahasiswa mampu membuat buku digital berbasis epub digital	Kriteria: Kreatifitas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Diskusi dan latihan 3 X 50		Materi: Buku digital berbasis e.pub pada kursus digital Pustaka: <i>Grand-Clement Sarah. 2017. Digital Learning: Education and Skill in The Digital Age. RAND Corporation, Santa Monica Calif and Cambridge, UK.</i>	5%
12	Pembuatan Presentasi Digital dengan memanfaatkan background presentation untuk pembelajaran kursus online	mahasiswa mampu membuat presentasi dengan memanfaatkan background presentation	Kriteria: kreatifitas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi dan latihan 3 X 50		Materi: Presentasi Digita Pustaka: <i>Newby, Timothy J., Donald A. Stepich, James D. Lehman, James D. Russell, Anne OttenbreitLeftwich. 2009. Educational Technology for teaching and Learning. Ed</i>	5%
13	Pembuatan Kelas Digital Untuk Pembelajaran Kursus Online	Siswa mampu membuat kelas digital untuk kursus online	Kriteria: Kreatifitas Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi dan presentasi 3 X 50		Materi: Kelas Digital Pustaka: <i>Munawaroh Isniatun. 2019. Modul 1: Konsep Dasar Ilmu Pendidikan.</i>	8%
14	Pemanfaatan Media Sosial Telegram Untuk Kelas Online	Mahasiswa Mampu Membuat Kelas Digital Berbasis Telegram Untuk Pembelajaran Kursus Online	Kriteria: Fungsionalitas Kelas Digital Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50		Materi: Pemanfaatan Media Sosial Pustaka: <i>Muhtadi Ali. 2019. Modul 3: Pembelajaran Inovatif.</i>	5%
15	Mahasiswa Membuat Kelas Digital dan Media Digital Sesuai Dengan Rancangan Sendiri	Mahasiswa Membuat Kelas Digital Sesuai Rancangan Masing Masing	Kriteria: Ketepatan Rancangan dan esekusi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi dan latihan 3 X 50		Materi: Membuat Kelas Digital Pustaka: <i>Muhtadi Ali. 2019. Modul 3: Pembelajaran Inovatif.</i>	10%

16	Mahasiswa menguasai materi mulai dari pertemuan 1-15	Mahasiswa Mampu Mengaplikasikan Pembelajaran Selama Satu Semester	Kriteria: Mampu Mempraktekan Dengan Benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi 3 X 50		Materi: Presentasi hasil kerja proyek Pustaka: <i>Miyarso Estu. 2019. Modul 4: Perancangan Pembelajaran Inovatif</i>	12%
----	--	---	--	----------------------	--	---	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	22.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	55%
3.	Tes	22.5%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Perencanaan Pembelajaran	8321102142	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	4	15 September 2022
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Perencanaan Pembelajaran		Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga						
2. Keterampilan Umum							
CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal						
CPL 2.B	Mampu merancang dan menerapkan perangkat pembelajaran bidang tata boga berbasis IPTEKS						
3. Keterampilan Khusus							
CPL 3.A	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga						
4. Pengetahuan							
CPL 4.A	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang pedagogi						
CPL 4.B	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga						
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)							
1. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah pembelajaran Tata Boga berdasarkan teori perencanaan pembelajaran							
CPMK 1.A	Mampu memahami konsep dasar perencanaan dan perencanaan pembelajaran						
CPMK 1.B	Mampu membuat kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran dalam pembelajaran Tata Boga						
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep perencanaan pembelajaran, pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, peranan teori belajar, modul ajar dalam pembelajaran Tata Boga							
CPMK 2.A	Mampu memahami pendekatan sistem desain instruksional						
CPMK 2.B	Mampu memahami proses pengembangan silabus berdasarkan kurikulum 2013 dan kurikulum merdeka						
CPMK 2.C	Mampu mengembangkan indikator pencapaian kompetensi dalam desain perencanaan pembelajaran Tata Boga-SMK						
CPMK 2.D	Mampu mengembangkan tujuan pembelajaran dalam desain pembelajaran Tata Boga						
CPMK 2.E	Mampu membuat kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran dalam pembelajaran Tata Boga						
CPMK 2.F	Mampu melengkapi RPPnya dengan perangkat pembelajaran yang relevan (LKPD, Hand-out/Modul, instrument penilaian, dll)						
3. Mahasiswa memiliki kemampuan mengimplementasikan pengetahuan perencanaan pembelajaran, pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, teori belajar, media pembelajaran, dan evaluasi pembelajaran dalam menyusun modul ajar Tata Boga							
CPMK 3.A	Mampu menyusun Program Tahunan (PROTA) dan Program Semester (PROMES)						
CPMK 3.B	Mampu mendesain materi pembelajaran Tata Boga sesuai tujuan pembelajaran						
CPMK 3.C	Mampu menentukan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran dalam pembelajaran Tata Boga						
CPMK 3.D	Mampu mendesain penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar yang telah dirancang						
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam menggunakan pengetahuan perencanaan pembelajaran untuk menyusun modul ajar, LKM, serta lembar penilaian dalam pembelajaran Tata Boga							
CPMK 4.A	Mampu melengkapi RPPnya dengan perangkat pembelajaran yang relevan (LKPD, Hand-out/Modul, instrument penilaian, dll)						
CPMK 4.B	Mampu menyusun laporan phortofolio pembuatan perangkat pembelajaran						
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)							
Sub-CPMK1	Mampu Memahami Konsep Dasar Perencanaan dan Perencanaan Pembelajaran						
Sub-CPMK2	Memahami Pendekatan Sistem Desain Instruksional						
Sub-CPMK3	Memahami karakteristik peserta didik						
Sub-CPMK4	Memahami Mengembangkan Alur Tujuan Pembelajaran dari Tujuan Pembelajaran						
Sub-CPMK5	Menentukan Pendekatan, Model, Strategi, Model Metode, Teknik dan Taktik						
Sub-CPMK6	Memahami proses pengembangan Modul/handout LKS Media dan LP						
Sub-CPMK7	Mampu mendesain materi pembelajaran Tata Boga sesuai tujuan pembelajaran						
Sub-CPMK8	Mampu menguasai materi pertemuan 1 sampai pertemuan 7						
Sub-CPMK9	Membuat kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran dalam pembelajaran Tata Boga						
Sub-CPMK10	Membuat kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran dalam pembelajaran Tata Boga						
Sub-CPMK11	Mampu mendesain penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar yang telah dirancang						
Sub-CPMK12	Mampu melengkapi modul ajar dengan perangkat pembelajaran yang relevan (LKPD, Hand-out/Modul, instrument penilaian, dll)						
Sub-CPMK13	Mampu melengkapi modul ajar dengan perangkat pembelajaran yang relevan (LKPD, Hand-out/Modul, instrument penilaian, dll)						
Sub-CPMK14	Mampu menyusun laporan phortofolio pembuatan perangkat pembelajaran						
Sub-CPMK15	Mampu menyusun laporan phortofolio pembuatan perangkat pembelajaran						
Sub-CPMK16	Memahami proses pengembangan Modul berdasarkan kurikulum 2013						

Deskripsi Singkat MK		Mata kuliah ini memperdalam pemahaman tentang konsep perencanaan dan pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, peranan teori belajar, media pembelajaran, dan evaluasi pembelajaran, penyusunan modul aja. Perkuliahan dilaksanakan berbasis project yang relevan dengan pembahasan. Pencapaian hasil pembelajaran dilaksanakan melalui model pembelajaran kooperatif dan workshop penyusunan portofolio perangkat pembelajaran.					
Pustaka		<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Abdul Majid. 2011. Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya. 2. Oemar Hamalik . 2003. Perencanaan Pengajaran Berdasarkan Pendekatan Sistem . 3. Wina Sanjaya. 2006. Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses Pendidikan . Jakarta: Kencana Prenada Media. 4. Wina Sanjaya. 2008. Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran . Jakarta: Kencana 5. 2013. Slabus SMK K-13 . Dikmenjur 6. Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku I. Jakarta: Salemba Humanika 7. Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku II. Jakarta: Salemba Humanika 8. Kaddarudi. 2022. Buku Media dan Multi Media Pembelajaran. Yogyakarta; Deepublish 9. Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press 10. Wajidi Farid, 2021, Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss 11. Zulfani Sesiarni, 2023, Perencanaan Pembelajaran Kurikulum Merdeka. Indonesia: CV. Bintang Semesta Media <p>Pendukung :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. https://www.cambridge.org/core/journals/knowledge-engineering-review/article/abs/review-of-learning-planning-action-models/E9156A2EBF0BCDBED23EA46B42628F10 2. Sutikno, M.Sobry. 2021. Strategi Pembelajaran. Jakarta; Adab 					
Dosen Pengampu		<p>NUGRAHANI ASTUTI FEBRIANI LUKITASARI RATNA PALUPI NURFATIMAH Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P.</p>					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu Memahami Konsep Dasar Perencanaan dan Perencanaan Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1.1.1. Menjelaskan konsep dasar perencanaan dan perencanaan pembelajaran 1.1.2. Menjelaskan tujuan dan manfaat perencanaan dan perencanaan pembelajaran 1.3. Mendeskripsikan ruang lingkup perencanaan dan perencanaan pembelajaran 1.4. Mendeskripsikan kurikulum merdeka 	<p>Kriteria: Setiap mahasiswa mampu memahami tentang perencanaan dan perencanaan pembelajaran</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tes: cek pemahaman awal dengan tanya jawab • Tugas 1: LKM 1 tentang Konsep Dasar Perencanaan Pengajaran 2 X 50 	<p>Async: menyelesaikan tugas kelompok dengan membuat makalah terkait konsep dasar perencanaan dan mengunggah hasil di SIDIA 2 X 50</p>	<p>Materi: Dasar Perencanaan dan Perencanaan Pembelajaran Pustaka:</p> <p>Materi: Perencanaan Pembelajaran Pustaka: Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku II. Jakarta: Salemba Humanika</p> <p>Materi: Dasar Perencanaan Pustaka: Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press</p>	5%
2	Memahami Pendekatan Sistem Desain Instruksional	<ol style="list-style-type: none"> 1.2.1 Menjelaskan definisi system desain instruksional 2.2.2 Menjelaskan beberapa jenis system desain instruksional 3.2.3 Menjelaskan Langkah pengembangan model PP SI Dick & Carry Briggs dan J. E. Kemp 	<p>Kriteria: Setiap mahasiswa menyelesaikan tugas LKM secara individu dengan penilaian sesuai rubrik penilaian LKM</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tanya Jawab, Presentasi, dan Diskusi dalam kelompok • Tugas 2: LKM 2 tentang Pendekatan Sistem Desain Instruksional 2 X 50 	Mengunggah tugas LKM 2 di LMS Sinding	<p>Materi: Pendekatan sistem desain instruksional Pustaka: Wajidi Farid, 2021, Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss</p> <p>Materi: Pendekatan sistem desain instruksional Pustaka: Abdul Majid. 2011. Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya.</p>	5%

3	Memahami karakteristik peserta didik	<p>1.3.1 Menjelaskan perbedaan elemen, capaian pembelajaran, tujuan pembelajaran, dan alur tujuan pembelajaran</p> <p>2.3.2 Mengidentifikasi elemen pada fase E dan fase F</p> <p>3.3.3 Memberikan contoh salah satu elemen pada fase E dan fase F ke dalam CP, TP, ATP</p>	<p>Kriteria: Setiap mahasiswa menyelesaikan tugas LKM secara individu dengan penilaian sesuai rubrik penilaian LKM</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-3: LKM 3 tentang Penjabaran Elemen Kurikulum Merdeka 2 X 50 	Mengunggah tugas LKM 3 di LMS Sindig	<p>Materi: Program Tahunan (PROTA) dan Program Semester (PROMES)</p> <p>Pustaka: <i>Abdul Majid. 2011. Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya.</i></p> <p>Materi: Program Tahunan (PROTA) dan Program Semester (PROMES)</p> <p>Pustaka: <i>Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press</i></p>	5%
4	Memahami Mengembangkan Alur Tujuan Pembelajaran dari Tujuan Pembelajaran	<p>1.4.1 Menjelaskan kaidah penyusunan alur tujuan pembelajaran</p> <p>2.4.2 Menjelaskan fungsi alur tujuan pembelajaran dalam suatu perencanaan pembelajaran</p> <p>3.4.3 Mengembangkan alur tujuan pembelajaran dari tujuan pembelajaran sebagai komponen perencanaan pembelajaran</p>	<p>Kriteria: Setiap mahasiswa menyelesaikan tugas LKM secara individu dengan penilaian sesuai rubrik penilaian LKM</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-4: LKM 4 tentang Alur Tujuan Pembelajaran 2 X 50 	Mengunggah tugas LKM 4 di LMS Sindig	<p>Materi: pengembangan silabus berdasarkan kurikulum 2013 dan kurikulum merdeka</p> <p>Pustaka: <i>Abdul Majid. 2011. Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya.</i></p> <p>Materi: pengembangan silabus berdasarkan kurikulum 2013 dan kurikulum merdeka</p> <p>Pustaka: 2013. <i>Slabus SMK K-13 . Dikmenjur</i></p>	5%
5	Menentukan Pendekatan, Model, Strategi, Model Metode, Teknik dan Taktik	<p>1.5.1. Menjelaskan pengertian pendekatan, model, strategi, model metode, teknik dan taktik</p> <p>2.5.2. Mengidentifikasi jenis-jenis pendekatan, model, strategi, model metode, teknik dan taktik</p> <p>3.5.3. Menentukan pendekatan, model, strategi, model metode, teknik dan taktik sesuai dengan tujuan pembelajaran yang didapatkan</p>	<p>Kriteria: Setiap mahasiswa menyelesaikan tugas LKM secara individu dengan penilaian sesuai rubrik penilaian LKM</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-5: LKM 5 tentang Menentukan Pendekatan, Model, Strategi, Model Metode, Teknik dan Taktik 2 X 50 	Mengunggah tugas LKM 5 di LMS Sindig	<p>Materi: Indikator pencapaian kompetensi dalam desain perencanaan pembelajaran</p> <p>Pustaka: <i>Abdul Majid. 2011. Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya.</i></p> <p>Materi: Indikator pencapaian kompetensi dalam desain perencanaan pembelajaran</p> <p>Pustaka: 2013. <i>Slabus SMK K-13 . Dikmenjur</i></p>	5%
6	Memahami proses pengembangan Modul/handout LKS Media dan LP	<p>1.6.1. Menjelaskan kaidah penulisan tujuan pembelajaran.</p> <p>2.6.2. Menjelaskan fungsi tujuan pembelajaran</p> <p>3.6.3. Mengembangkan tujuan pembelajaran sebagai komponen perencanaan pembelajaran</p>	<p>Kriteria: Setiap mahasiswa menyelesaikan tugas LKM secara individu dengan penilaian sesuai rubrik penilaian LKM</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-6: LKM 6 tentang pengembangan Modul/handout 2 X 50 	Mengunggah tugas LKM 6 di LMS Sindig	<p>Materi: Tujuan pembelajaran dalam desain pembelajaran</p> <p>Pustaka: <i>Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press</i></p> <p>Materi: Tujuan pembelajaran dalam desain pembelajaran</p> <p>Pustaka: <i>Wajidi Farid, 2021, Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss</i></p>	5%

7	Mampu mendesain materi pembelajaran Tata Boga sesuai tujuan pembelajaran	<p>1.7.1. Menjelaskan kaidah materi</p> <p>2.7.2. Mengidentifikasi karakteristik materi</p> <p>3.7.3. Mengembangkan materi untuk modul ajar satu pertemuan</p>	<p>Kriteria: Setiap mahasiswa menyelesaikan tugas LKM secara individu dengan penilaian sesuai rubrik penilaian LKM</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-7: LKM 7 tentang materi pembelajaran 2 X 50 	Mengunggah tugas LKM 7 di LMS Sindig	<p>Materi: Tujuan pembelajaran dalam desain pembelajaran</p> <p>Pustaka: <i>Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press</i></p> <p>Materi: Tujuan pembelajaran dalam desain pembelajaran</p> <p>Pustaka: <i>Wajdi Farid, 2021, Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss</i></p>	5%
8	Mampu menguasai materi pertemuan 1 sampai pertemuan 7	Menguasai materi pertemuan 1 sampai pertemuan 7	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Ujian Tengah Semester 2 x 50		<p>Materi: Sub-CPMK 1-7</p> <p>Pustaka: <i>Abdul Majid. 2011. Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya.</i></p> <p>Materi: Sub-CPMK 1-7</p> <p>Pustaka: <i>Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku I. Jakarta: Salemba Humanika</i></p> <p>Materi: Sub-CPMK 1-7</p> <p>Pustaka: <i>Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku II. Jakarta: Salemba Humanika</i></p> <p>Materi: Sub-CPMK 1-7</p> <p>Pustaka: <i>Kaddarudi. 2022. Buku Media dan Multi Media Pembelajaran. Yogyakarta; Deepublish</i></p> <p>Materi: Sub-CPMK 1-7</p> <p>Pustaka: <i>Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press</i></p> <p>Materi: Sub-CPMK 1-7</p> <p>Pustaka: <i>Sutikno, M.Sobry. 2021. Strategi Pembelajaran. Jakarta; Adab</i></p> <p>Materi: Sub-CPMK 1-7</p> <p>Pustaka: <i>Wajdi Farid, 2021, Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss</i></p>	10%

9	Membuat kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran dalam pembelajaran Tata Boga	1.9.1. Menentukan sintaks sesuai dengan model pembelajaran 2.9.2. Merancang kegiatan pembelajaran (pendahuluan, inti, dan penutup)sesuai dengan sintaks.	Kriteria: Rubrik Penilaian Project Perangkat Pembelajaran Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Presentasi project modul ajar 2 X 50 	-	<p>Materi: pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: <i>Sutikno, M.Sobry. 2021. Strategi Pembelajaran. Jakarta; Adab</i></p> <p>Materi: pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: <i>Wajdi Farid, 2021, Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss</i></p> <p>Materi: pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: 2013. <i>Slabus SMK K-13 . Dikmenjur</i></p>	5%
10	Membuat kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran dalam pembelajaran Tata Boga	1.9.1. Menentukan sintaks sesuai dengan model pembelajaran 2.9.2. Merancang kegiatan pembelajaran (pendahuluan, inti, dan penutup)sesuai dengan sintaks.	Kriteria: Rubrik Penilaian Project Perangkat Pembelajaran Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Presentasi project modul ajar 2 X 50 	-	<p>Materi: pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: <i>Sutikno, M.Sobry. 2021. Strategi Pembelajaran. Jakarta; Adab</i></p> <p>Materi: pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: <i>Wajdi Farid, 2021, Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss</i></p> <p>Materi: pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: 2013. <i>Slabus SMK K-13 . Dikmenjur</i></p>	5%

11	Mampu mendesain penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar yang telah dirancang	1.11.1 Menentukan teknik penilaian dalam pembelajaran Tata Boga 2.11.2 Merancang penilaian pembelajaran untuk modul ajar	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Presentasi project modul ajar 2 x 50 		<p>Materi: kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: <i>Abdul Majid. 2011. Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya.</i></p> <p>Materi: kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: <i>Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku I. Jakarta: Salemba Humanika</i></p> <p>Materi: kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: <i>Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku II. Jakarta: Salemba Humanika</i></p> <p>Materi: kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: <i>Kaddarudi. 2022. Buku Media dan Multi Media Pembelajaran. Yogyakarta: Deepublish</i></p> <p>Materi: kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: <i>Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press</i></p> <p>Materi: kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: <i>Sutikno, M.Sobry. 2021. Strategi Pembelajaran. Jakarta; Adab</i></p> <p>Materi: kegiatan belajar mengajar sesuai dengan pendekatan, model, strategi, metode dan teknik pembelajaran Pustaka: <i>Wajidi Farid, 2021, Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss</i></p>	5%
----	---	--	---	---	--	---	----

12	Mampu melengkapi modul ajar dengan perangkat pembelajaran yang relevan (LKPD, Hand-out/Modul, instrument penilaian, dll)	1.12.1 Membuat perangkat pembelajaran bidang Tata Boga untuk satu pertemuan 2.10.4. Merancang penilaian pembelajaran untuk RPPnya	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Presentasi Project 2 x 50		<p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: <i>Abdul Majid. 2011. Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya.</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: <i>Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku I. Jakarta: Salemba Humanika</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: <i>Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku II. Jakarta: Salemba Humanika</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: <i>Kaddarudi. 2022. Buku Media dan Multi Media Pembelajaran. Yogyakarta; Deepublish</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: <i>Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: <i>Sutikno, M.Sobry. 2021. Strategi Pembelajaran. Jakarta; Adab</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: <i>Wajdi Farid, 2021. Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: 2013. <i>Slabus SMK K-13 . Dikmenjur</i></p>	5%
----	--	--	---	--	--	--	----

13	Mampu melengkapi modul ajar dengan perangkat pembelajaran yang relevan (LKPD, Hand-out/Modul, instrument penilaian, dll)	13.1 Membuat perangkat pembelajaran bidang Tata Boga untuk satu pertemuan	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Presentasi Project 2 x 50		<p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: Abdul Majid. 2011. <i>Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya.</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: Arends, Richard I. 2013. <i>Belajar Untuk Mengajar, Buku I. Jakarta: Salemba Humanika</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: Arends, Richard I. 2013. <i>Belajar Untuk Mengajar, Buku II. Jakarta: Salemba Humanika</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: Kaddarudi. 2022. <i>Buku Media dan Multi Media Pembelajaran. Yogyakarta; Deepublish</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. <i>Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: Sutikno, M.Sobry. 2021. <i>Strategi Pembelajaran. Jakarta; Adab</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: Wajdi Farid, 2021. <i>Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss</i></p> <p>Materi: penilaian pembelajaran berdasarkan indikator capaian belajar Pustaka: 2013. <i>Slabus SMK K-13 . Dikmenjur</i></p>	5%
----	--	---	---	--	--	--	----

14	Mampu menyusun laporan phortofolio pembuatan perangkat pembelajaran	13.1 Menyusun laporan phortofolio membuat perangkat pembelajaran	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok 2 x 50		<p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Abdul Majid. 2011. Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya.</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku I. Jakarta: Salemba Humanika</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku II. Jakarta: Salemba Humanika</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Kaddarudi. 2022. Buku Media dan Multi Media Pembelajaran. Yogyakarta; Deepublish</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Sutikno, M.Sobry. 2021. Strategi Pembelajaran. Jakarta; Adab</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Wajdi Farid, 2021. Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: 2013. <i>Slabus SMK K-13 . Dikmenjur</i></p>	5%
----	---	--	---	--	--	--	----

15	Mampu menyusun laporan phortofolio pembuatan perangkat pembelajaran	15.1 Menyusun laporan phortofolio membuat perangkat pembelajaran	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok 2 x 50		<p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Abdul Majid. 2011. Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya.</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku I. Jakarta: Salemba Humanika</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku II. Jakarta: Salemba Humanika</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Kaddarudi. 2022. Buku Media dan Multi Media Pembelajaran. Yogyakarta; Deepublish</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Sutikno, M.Sobry. 2021. Strategi Pembelajaran. Jakarta; Adab</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: <i>Wajdi Farid, 2021. Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss</i></p> <p>Materi: perangkat pembelajaran Pustaka: 2013. <i>Slabus SMK K-13 . Dikmenjur</i></p>	5%
----	---	--	---	--	--	--	----

16	Memahami proses pengembangan Modul berdasarkan kurikulum 2013	Mampu menguasai materi pertemuan 1 sampai pertemuan 15	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Penilaian akhir perkuliahan materi pertemuan 1 sampai 14 berupa pelaporan dalam bentuk project perangkat pembelajaran secara lengkap 2 X 50		Materi: Dasar Perencanaan dan Perencanaan Pembelajaran Pustaka: <i>Abdul Majid. 2011. Perencanaan Pembelajaran . Bandung: Remaja Rosdakarya.</i> Materi: Dasar Perencanaan dan Perencanaan Pembelajaran Pustaka: <i>Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku I. Jakarta: Salemba Humanika</i> Materi: Dasar Perencanaan dan Perencanaan Pembelajaran Pustaka: <i>Arends, Richard I. 2013. Belajar Untuk Mengajar, Buku II. Jakarta: Salemba Humanika</i> Materi: Dasar Perencanaan dan Perencanaan Pembelajaran Pustaka: <i>Kaddarudi. 2022. Buku Media dan Multi Media Pembelajaran. Yogyakarta; Deepublish</i> Materi: Dasar Perencanaan dan Perencanaan Pembelajaran Pustaka: <i>Putro, Setiadi Cahyono dan Nidhom, Achmad Mursyidun. 2021. Perencanaan Pembelajaran. Malang: Ahlimedia Press</i> Materi: Dasar Perencanaan dan Perencanaan Pembelajaran Pustaka: <i>Sutikno, M.Sobry. 2021. Strategi Pembelajaran. Jakarta; Adab</i> Materi: Dasar Perencanaan dan Perencanaan Pembelajaran Pustaka: <i>Wajdi Farid, 2021, Buku Ajar Perencanaan Pengajaran di Perguruan Tinggi. Malang: Ahlimedia Perss</i> Materi: Dasar Perencanaan dan Perencanaan Pembelajaran Pustaka: 2013. <i>Slabus SMK K-13 . Dikmenjur</i>	20%
----	---	--	--	---	--	---	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
2.	Penilaian Portofolio	35%
3.	Tes	15%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Bakery	8321102132		T=2	P=0	ECTS=3.18	3	1 Februari 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga						
	2. Keterampilan Umum						
CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal						
	3. Keterampilan Khusus						
CPL 3.A	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan						
	4. Pengetahuan						
CPL 4.A	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga						
CPL 4.B	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mampu memahami konsep bakery yang berorientasi pada produk western komersial dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.						
CPMK 1.A	Mampu memahami konsep dasar bakery western						
CPMK 1.B	Mampu mengoperasikan peralatan dalam pembuatan produk bakery western						
CPMK 1.C	Mampu menganalisis bahan pokok yang digunakan dalam pembuatan produk dari adonan bakery						
CPMK 1.D	Mampu membedakan berbagai jenis teknik pembuatan produk bakery western						
CPMK 1.E	Mampu menganalisis adonan white bread						
CPMK 1.F	Mampu menganalisis adonan dinner roll						
CPMK 1.G	Mampu menganalisis adonan baguette						
CPMK 1.H	Mampu menganalisis adonan sweet bread dan doughnut						
	2. Mampu merancang bahan dan alat yang dibutuhkan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk bakery western komersial yang berorientasi pada standar operasional prosedur industri jasa boga pastry, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja (K3) di lingkungan kerja secara cerdas dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar						
CPMK 2.A	Mampu membuat produk dari adonan white bread						
CPMK 2.B	Mampu membuat produk dari adonan dinner roll						
CPMK 2.C	Mampu membuat produk dari berbagai adonan baguette						
CPMK 2.D	Mampu membuat produk dari berbagai adonan sweet bread dan doughnut						
	3. Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari bakery yang bertanggung jawab baik secara mandiri maupun bekerja dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya dengan penuh percaya diri, jujur, disiplin, dengan memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar dan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja						
CPMK 3.A	Mampu memahami konsep dasar bakery western						
CPMK 3.B	Mampu mengoperasikan peralatan dalam pembuatan produk bakery western						
CPMK 3.C	Mampu menganalisis bahan pokok yang digunakan dalam pembuatan produk dari adonan bakery						
CPMK 3.D	Mampu membedakan berbagai jenis teknik pembuatan produk bakery western						
CPMK 3.E	Mampu menganalisis adonan white bread						
CPMK 3.F	Mampu membuat produk dari adonan white bread						
CPMK 3.G	Mampu menganalisis adonan dinner roll						
CPMK 3.H	Mampu membuat produk dari adonan dinner roll						
CPMK 3.I	Mampu menganalisis adonan baguette						
CPMK 3.J	Mampu menganalisis adonan sweet bread dan doughnut						
CPMK 3.K	Mampu membuat produk dari berbagai adonan sweet bread dan doughnut						
CPMK 3.L	Mampu menganalisis adonan danish						
CPMK 3.M	Mampu membuat produk dari berbagai adonan danish						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
Sub-CPMK1	Mampu menganalisis konsep dasar bakery komersil di industri jasa boga						
Sub-CPMK2	Mampu menganalisis peralatan dan fungsinya pada pembuatan produk bakery/roti						
Sub-CPMK3	Mampu menganalisis komponen bahan pokok dalam pembuatan produk bakery						
Sub-CPMK4	Mampu menganalisis bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan produk bakery						
Sub-CPMK5	Mampu menganalisis metode pembuatan adonan bakery						
Sub-CPMK6	Mampu menganalisis dinner roll						
Sub-CPMK7	Mampu membuat berbagai produk white bread dan dinner roll						
Sub-CPMK8	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Hard Roll dan Baguette						
Sub-CPMK9	UTS						
Sub-CPMK10	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Sweet Bread						

	Sub-CPMK11	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Sweet Bread					
	Sub-CPMK12	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Danish					
	Sub-CPMK13	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Danish					
	Sub-CPMK14	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil donat					
	Sub-CPMK15	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil donat					
	Sub-CPMK16	UAS					
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini mempelajari tentang tentang konsep dasar bakery dan penerapannya pada berbagai produk roti western komersial berdasarkan standar industri jasa boga. Orientasi materi meliputi: konsep dasar bakery, klasifikasi berdasarkan jenis adonan roti (lean dan enriched dough: white bread, dinner roll, baguette, sweet bread, doughnut dan danish), bahan pokok dan tambahan beserta fungsinya dalam pembuatan produk bakery, peralatan pembuatan produk bakery, teknik dan prosedur pembuatan adonan roti, karakteristik mutu produk roti berdasarkan standar industri jasa boga. Pembelajaran dilakukan menggunakan berbagai metode seperti ceramah, demonstrasi, diskusi kelompok, perancangan, praktik dengan mendasarkan pada model pembelajaran problem based learning						
Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Brettschneider, Dean. 2016. Bread. New Zealand: Jacqui Small LLP An Imprint of Aurum Press 2. Charley, Helen. 1983. Food Science. (Second edition). New Jersey: John Wiley & Sons, Ltd. 3. Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 4. Hawkins, Kathryn. 2012. Bread making: Self Sufficiency . London: New Holland Publishers Ltd 5. Mushet, Cindy. 2008. The Art & Soul Baking. Kansas City (Missouri): Andrews McMeel Publishing, LLC. 6. The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers. New Jersey:John Wiley & Sons <p>Pendukung :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Annonimus. 2003. The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious. Jakarta: Trans 2. Chung, Roy. 2002. US . Wheat Associates 3. Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc 4. James Wendy, Edden, Gill, Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing 5. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation . New York: Macmillan Publishing Co 6. Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson 7. Mc. Williams, Margaret. 1985. Food Fundamentals. New York: John Wiley and Sons 8. Rinadedik. 2018. Serba Serbi Baking. Jakarta: PT. Kawan Pustaka 9. US. Wheat Association. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan 						
Dosen Pengampu	<p>NUGRAHANI ASTUTI ANNISA NUR'AINI Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd. Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd.</p>						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu menganalisis konsep dasar bakery komersil di industri jasa boga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan kronologis sejarah perkembangan bakery 2. Mendeskripsikan definisi bakery 3. Mengklasifikasikan jenis-jenis adonan bakery 4. Mendeskripsikan bidang kerja pastry di industri jasa boga 5. Menggambarkan struktur organisasi dapur pastry 6. Mendeskripsikan bagian-bagian dalam struktur organisasi 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Studi kasus Diskusi, Tanya jawab, Penugasan mengerjakan LKM: Konsep dasar bakery, Membaca modul: Konsep dasar Bakery 3 X 50	LMS-Sindig 3 X 50	<p>Materi: Konsep dasar bakery</p> <p>Pustaka: <i>Mushet, Cindy. 2008. The Art & Soul Baking. Kansas City (Missouri): Andrews McMeel Publishing, LLC.</i></p>	2%
2	Mampu menganalisis peralatan dan fungsinya pada pembuatan produk bakery/roti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengertian peralatan bakery 2. Mengklasifikasikan peralatan bakery 3. Menjelaskan fungsi peralatan bakery 4. Mampu mengoperasikan peralatan bakery 5. Mampu mendemonstrasikan perawatan peralatan bakery 	<p>Kriteria: 1. Rubrik penilaian 2. Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Studi kasus Diskusi dalam kelompok Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Peralatan Bakery dan Pastry Membaca modul: Peralatan pembuatan bakery 3 X 50	LMS-Sindig 3 X 50	<p>Materi: Peralatan pembuatan produk bakery</p> <p>Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers. New Jersey: John Wiley & Sons</i></p>	0%
3	Mampu menganalisis komponen bahan pokok dalam pembuatan produk bakery	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis konsep bahan pokok dalam pembuatan adonan bakery 2. Mengklasifikasikan bahan pokok yang digunakan dalam pembuatan berbagai adonan 3. Menganalisis fungsi bahan yang digunakan dalam pembuatan berbagai adonan bakery 4. Menganalisis cara penyimpanan bahan dalam pembuatan berbagai adonan bakery 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Bahan pokok dan tambahan dalam adonan bakery Membaca modul: Bahan pokok dan tambahan dalam pembuatan adonan bakery 3 X 50	LMS-Sindig 3 X 50	<p>Materi: Bahan pokok dan tambahan dalam pembuatan adonan bakery</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i></p>	0%

4	Mampu menganalisis bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan produk bakery	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memahami konsep bahan tambahan dalam pembuatan adonan bakery 2.Mengklasifikasikan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan berbagai adonan bakery 3.Menganalisis fungsi bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan bakery 	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Studi kasus Diskusi kelompok Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: teknik dan prosedur pembuatan produk bakery Membaca modul: teknik dan prosedur pembuatan produk bakery 3 X 50	LMS-Sindig 3 X 50	Materi: Bahan Adonan white bread Bakery Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i>	0%
5	Mampu menganalisis metode pembuatan adonan bakery	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menganalisis metode pembuatan adonan bakery 2.Mengklasifikasikan metode pembuatan adonan bakery 3.Menganalisis metode pembuatan adonan bakery 4.Menganalisis kelebihan dan kekurangan metode pembuatan adonan bakery 	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Teknik dan prosedur pembuatan produk bakery Membaca modul: Teknik dan prosedur pembuatan produk bakery 3 X 50	LMS-Sindig 3 X 50	Materi: Konsep adonan white bread Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i> Materi: Prosedur Pembuatan Adonan Bread Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i>	0%
6	Mampu menganalisis dinner roll	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan deskripsi dinner roll 2.Mengidentifikasi komponen adonan dinner roll 3.Menganalisis fungsi bahan dalam pembuatan adonan dinner roll 4.Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan adonan dinner roll 5.Menyusun prosedur pembuatan adonan dinner roll 6.Menentukan kriteria evaluasi produk dinner roll 	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: menganalisis resep dinner roll Membaca modul: adonan Dinner Roll 3 X 50	LMS-Sindig 3 X 50	Materi: Dinner roll/soft roll Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i>	11%
7	Mampu membuat berbagai produk white bread dan dinner roll	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan prosedur pembuatan produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll 2.Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll 3.Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll 4.Membuat produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll 5.Menyajikan produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll 6.Mengevaluasi produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll 	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM white bread dan dinner roll: Membuat laporan portofolio praktik produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll Membaca modul: adonan white bread dan dinner roll 3 X 50	LMS-Sindig 3 X 50	Materi: Prosedur pembuatan white bread dan dinner roll Pustaka: <i>Brettschneider, Dean. 2016. Bread. New Zealand: Jacqui Small LLP An Imprint of Aurum Press</i>	11%

8	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Hard Roll dan Baguette	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian Hard Roll dan Baguette 2. Mengidentifikasi komponen Hard Roll dan Baguette 3. Menganalisis prosedur pembuatan Hard Roll dan Baguette 4. Membuat Hard Roll dan Baguette 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Hard Roll dan Baguette 6. Mengevaluasi hasil produk Hard Roll dan Baguette berdasarkan standar industri 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM Hard Roll dan Baguette 5. Membaca modul: adonan Hard Roll dan Baguette 3 X 50 	LMS-Sindig	<p>Materi: Hardroll dan Baguette</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i></p>	11%
9	UTS	Indikator pertemuan 1 s/d 8	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian UTS</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Ujian Tengah Semester 3 X 50	Ujian Tengah Semester	<p>Materi: White Bread, Hard roll, baguette</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i></p>	10%
10	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Sweet Bread	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian Sweet Bread 2. Mengidentifikasi komponen Sweet Bread 3. Menganalisis prosedur pembuatan Sweet Bread 4. Membuat Sweet Bread 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Sweet Bread 6. Mengevaluasi hasil produk Sweet Bread berdasarkan standar industri 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian Praktik</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM Sweet Bread 5. Membaca modul: adonan Sweet Bread 3 X 50 	LMS-Sindig	<p>Materi: Sweet Bread</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i></p> <p>Materi: Sweet Bread</p> <p>Pustaka: <i>Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson</i></p>	11%
11	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Sweet Bread	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian Sweet Bread 2. Mengidentifikasi komponen Sweet Bread 3. Menganalisis prosedur pembuatan Sweet Bread 4. Membuat Sweet Bread 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Sweet Bread 6. Mengevaluasi hasil produk Sweet Bread berdasarkan standar industri 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM Sweet Bread 5. Membaca modul: adonan Sweet Bread 3 X 50 	LMS-Sindig	<p>Materi: Sweet Bread</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i></p>	11%
12	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Danish	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian Danish 2. Mengidentifikasi komponen Danish 3. Menganalisis prosedur pembuatan Danish 4. Membuat Danish 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Danish 6. Mengevaluasi hasil produk Danish berdasarkan standar industri 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian produk</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM Danish 5. Membaca modul: adonan Danish 3 X 50 	LMS-Sindig	<p>Materi: Daanish Pastry</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i></p>	10%
13	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Danish	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian Danish 2. Mengidentifikasi komponen Danish 3. Menganalisis prosedur pembuatan Danish 4. Membuat Danish 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Danish 6. Mengevaluasi hasil produk Danish berdasarkan standar industri 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian produk</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM Danish 5. Membaca modul: adonan Danish 3 X 50 	LMS-Sindig	<p>Materi: Prosedur pembuatan daanish</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i></p>	0%

14	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil donat	1. Menjelaskan pengertian donat 2. Mengidentifikasi komponen Donat 3. Menganalisis prosedur pembuatan Donat 4. Membuat Donat 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Donat 6. Mengevaluasi hasil produk Donat berdasarkan standar industri	Kriteria: Rubrik penilaian produk Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM Donat 5. Membaca modul: adonan Donat 3 X 50	LMS-Sindig	Materi: Adonan Doughnut Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i>	5%
15	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil donat	1. Menjelaskan pengertian donat 2. Mengidentifikasi komponen Donat 3. Menganalisis prosedur pembuatan Donat 4. Membuat Donat 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Donat 6. Mengevaluasi hasil produk Donat berdasarkan standar industri	Kriteria: Rubrik penilaian produk Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM Donat 5. Membaca modul: adonan Donat 2 X 50	LMS-Sindig	Materi: Adonan Doughnut Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i>	5%
16	UAS	Menguasai materi pertemuan 1 sd 15	Kriteria: Rubrik Penilaian UAS Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	UAS 3 X 50	UAS	Materi: Sweet Bread, Daanish, Doughnut Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i>	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	27%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	57.5%
3.	Tes	17.5%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
EVALUASI SENSORI	8321102173	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	3	5 Desember 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc. Raida Amelia Ifadah, S.TP, M.P., Hanif Naufal Ahmi,S.Pi., M.Sc.		Hanif Naufal Ahmi, S.Pi., M.Sc			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Case Study						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	2. Keterampilan Umum						
	3. Keterampilan Khusus						
	4. Pengetahuan						
	CPL 4.A	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga					
	CPL 4.B	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori evaluasi sensori produk pangan						
	CPMK 1.A	Mahasiswa mampu memahami ilmu pengetahuan tentang evaluasi sensori produk pangan					
	2. Mahasiswa mampu mengevaluasi kualitas produk pangan berdasarkan sifat sensori						
	3. Mahasiswa mampu untuk bekerjasama, berkomunikasi dan berinovasi dalam kegiatan praktikum evaluasi sensori						
	4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam melakukan evaluasi sensori produk pangan						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan pentingnya penggunaan evaluasi sensori dalam tata boga					
	Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami pengertian dan pentingnya penggunaan evaluasi sensori dalam tata boga					
	Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menjelaskan Indra dan Pengukuran Respon					
	Sub-CPMK4	Mampu menjelaskan metode uji sensori					
	Sub-CPMK5	Mampu menjelaskan langkah-langkah evaluasi sensori					
	Sub-CPMK6	Mampu menjelaskan langkah-langkah evaluasi sensori					
Sub-CPMK7	Mampu menjelaskan langkah-langkah evaluasi sensori						
Sub-CPMK8	Menguasai kemampuan pertemuan 2-7						
Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menjelaskan metode evaluasi sensori uji afeksi						
Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu merancang pelaksanaan uji pengenalan sensori dan uji pembeda						
Sub-CPMK11	Mahasiswa mampu merancang pelaksanaan uji afeksi (uji hedonik)						
Sub-CPMK12	Mahasiswa mampu mengolah dan menganalisa data uji sensori menggunakan SPSS						
Sub-CPMK13	Mahasiswa mampu melakukan uji afeksi sesuai prosedur praktikum						
Sub-CPMK14	Mahasiswa mampu melakukan analisa deksriptif dengan data yang diperoleh dari praktikum						
Sub-CPMK15	Mahasiswa mampu mengolah dan menganalisa data yang diperoleh dari praktikum uji sensori menggunakan SPSS						
Sub-CPMK16	Ujian Akhir Semester						
Deskripsi Singkat MK	Penguasaan konsep penilaian terhadap produk pangan dengan menggunakan panca indera, meliputi: jenis uji sensori, cara pengambilan data uji sensori, analisis data uji sensori.						
Pustaka	Utama :						
	1. Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5. 2. Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu	LILIS SULANDARI RATNA PALUPI NURFATIMAH HANIF NAUFAL AHMI Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P. Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P. Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

1	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan pentingnya penggunaan evaluasi sensori dalam tata boga	Menjelaskan metode pembelajaran dan tata tertib, serta pentingnya mata kuliah Evaluasi Sensori	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Ceramah, diskusi dan Tanya jawab 2 x 50 menit		Materi: Pendahuluan (penjelasan umum mengenai ruang lingkup pokok bahasan, proses pembelajaran, dan kontrak kuliah). Pustaka: <i>Kilcast D. 2010. Sensory Analysis to Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press</i>	3%
2	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami pengertian dan pentingnya penggunaan evaluasi sensori dalam tata boga	1.Mahasiswa mampu menjelaskan Pengertian evaluasi sensori 2.Mahasiswa mampu menjelaskan Tujuan evaluasi sensori 3.Mahasiswa mampu menjelaskan Pentingnya evaluasi sensori dalam industri pangan	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2x50 menit		Materi: Pengenalan Evaluasi Sensori Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegard Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i>	5%
3	Mahasiswa mampu menjelaskan Indra dan Pengukuran Respon	1.Mahasiswa mampu menjelaskan Indra manusia 2.Mahasiswa mampu menjelaskan Atribut sensori 3.Mahasiswa mampu menjelaskan Ambang rangsangan 4.Mahasiswa mampu menjelaskan Satuan pengukuran pada evaluasi sensori	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2x50 menit		Materi: Indra dan Pengukuran Respon Pustaka: <i>Kilcast D. 2010. Sensory Analysis to Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press</i>	6%
4	Mampu menjelaskan metode uji sensori	Ketepatan menjelaskan macam uji sensori	Kriteria: 1.Mahasiswa mampu melakukan review jurnal 2.Mahasiswa mampu menyusun hasil review jurnal 3.Mahasiswa mampu menjelaskan/memaparkan hasil review jurnal Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi dan diskusi 2 x 50 menit		Materi: Peranan dan perkembangan evaluasi sensori (literatur review) Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegard Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i>	9%
5	Mampu menjelaskan langkah-langkah evaluasi sensori	1.Mahasiswa memahami persyaratan panelis, Seleksi panelis, laboratorium dan persiapan sampel 2.Mahasiswa memahami Kesalahan yang mempengaruhi pengujian	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 x 50 menit		Materi: Persyaratan Evaluasi Sensoris Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegard Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i>	5%

6	Mampu menjelaskan langkah-langkah evaluasi sensori	1.Mahasiswa memahami tujuan penggunaan uji pembeda (Uji A Bukan A, Uji perbandingan pasangan, Uji Segitiga, Uji Duo trio Uji Ranking 2.Mahasiswa memahami langkah-langkah pelaksanaan uji pembeda (Uji A Bukan A, Uji perbandingan pasangan, Uji Segitiga, Uji Duo trio Uji Ranking	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 x 50 menit		Materi: Uji Pembeda Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices.</i> Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	5%
7	Mampu menjelaskan langkah-langkah evaluasi sensori	1.Mahasiswa memahami tujuan penggunaan uji pembeda (Uji A Bukan A, Uji perbandingan pasangan, Uji Segitiga, Uji Duo trio Uji Ranking 2.Mahasiswa memahami langkah-langkah pelaksanaan uji pembeda (Uji A Bukan A, Uji perbandingan pasangan, Uji Segitiga, Uji Duo trio Uji Ranking	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Praktik / Unjuk Kerja	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 x 50 menit		Materi: Uji Pembeda Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices.</i> Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	3%
8	Menguasai kemampuan pertemuan 2-7	Indikator pertemuan 2-7	Kriteria: Ketepatan dalam menjawab soal Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Tes 2x50		Materi: Tes Pustaka: Kilcast D. 2010. <i>Sensory Analysis to Food and Beverage Quality Control a Practical Guide.</i> New York : CRC Press	9%
9	Mahasiswa mampu menjelaskan metode evaluasi sensori uji afeksi	1.mahasiswa mengetahui prosedur pelaksanaan uji hedonik 2.mahasiswa mengetahui prosedur pelaksanaan uji mutu hedonik	Kriteria: 1.Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi 2.pengetahuan dasar prosedur uji sensori Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2x50		Materi: Uji Afeksi Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices.</i> Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	4%
10	Mahasiswa mampu merancang pelaksanaan uji pengenalan sensori dan uji pembeda	1.Mampu merancang pelaksanaan uji pengenalan sensori 2.Mampu merancang pelaksanaan uji pembeda	Kriteria: Kemampuan merancang dan menuliskan dalam bentuk perencanaan yang komprehensif Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi tugas Perencanaan praktikum (persiapan pelaksanaan praktikum) dan diskusi 2x50		Materi: Perencanaan praktikum uji sensori Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices.</i> Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	5%

11	Mahasiswa mampu merancang pelaksanaan uji afeksi (uji hedonik)	Mampu merancang pelaksanaan uji pengenalan sensori	Kriteria: Kemampuan merancang dan menuliskan dalam bentuk perencanaan yang komprehensif Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi tugas Perencanaan praktikum (persiapan pelaksanaan praktikum) dan diskusi 2x50		Materi: Perencanaan praktikum uji sensori Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegard Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices.</i> Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	5%
12	Mahasiswa mampu mengolah dan menganalisa data uji sensori menggunakan SPSS	Kemampuan mahasiswa mengolah dan menganalisa contoh data uji sensori menggunakan SPSS	Kriteria: 1.Ketrampilan mahasiswa dalam mengolah contoh data 2.Kemampuan mahasiswa dalam menganalisa hasil SPSS Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2x50		Materi: Uji pembeda Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegard Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices.</i> Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	7%
13	Mahasiswa mampu melakukan uji afeksi sesuai prosedur praktikum	1.mahasiswa mampu melaksanakan praktikum uji pembeda 2.mahasiswa mampu dalam menggunakan kelima indra untuk menilai sampel uji sensori	Kriteria: Kemampuan melaksanakan uji dan menuliskan hasil pelaksanaan Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Pelaksanaan praktikum uji afeksi		Materi: Uji afeksi Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegard Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices.</i> Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	6%
14	Mahasiswa mampu melakukan analisa deskriptif dengan data yang diperoleh dari praktikum	mahasiswa mampu menganalisa data sensori secara deskriptif	Kriteria: Ketepatan mahasiswa dalam menganalisis data Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab.		Materi: Metode analisa deskriptif Pustaka: Kilcast D. 2010. <i>Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide.</i> New York : CRC Press	8%
15	Mahasiswa mampu mengolah dan menganalisa data yang diperoleh dari praktikum uji sensori menggunakan SPSS	kemampuan mahasiswa mengolah dan menganalisa data uji sensori hasil praktikum menggunakan SPSS	Kriteria: Kemampuan mahasiswa dalam menganalisis data Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab.		Materi: Analisa data uji sensoris Pustaka: Kilcast D. 2010. <i>Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide.</i> New York : CRC Press	10%
16	Ujian Akhir Semester	Indikator pertemuan ke 9-15	Kriteria: Kemampuan menuliskan hasil evaluasi sensori secara tepat dan komprehensif Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Luring membuat artikel hasil evaluasi sensori 2 x 50	Daring membuat artikel hasil evaluasi sensori	Materi: Hasil Project Pustaka: Kilcast D. 2010. <i>Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide.</i> New York : CRC Press	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	7.45%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	48.12%
3.	Penilaian Portofolio	10.53%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	14.03%
5.	Tes	19.87%
		100%

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Keterampilan Mengajar dan Pembelajaran Mikro	8321102146	Mata Kuliah Wajib Kurikulum - Nasional	T=2	P=0	ECTS=3.18	4	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes., Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd, Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd, Nugrahani Astuti, S.Pd, M.Pd, Mauren Gita Miranti, S.Pd, M.Pd, Andika Kuncoro Widagdo, S.Pd, M.Pd, Nurul Farikhatir Rizkiyah, S.Pd, M.Pd, Febriani Lukitasari, S.Pd, M.Pd				SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	<p>1. Sikap</p> <p>CPL 1.A Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga</p> <p>2. Keterampilan Umum</p> <p>CPL 2.A Mampu merancang dan menerapkan perangkat pembelajaran bidang tata boga berbasis IPTEKS</p> <p>3. Keterampilan Khusus</p> <p>4. Pengetahuan</p> <p>CPL 4.A Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang pedagogi</p> <p>CPL 4.B Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga</p> <p>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</p> <p>1. Menjelaskan keterampilan mengajar guru dan kegiatan micro teaching</p> <p>2. Menjelaskan konsep dan menggunakan Keterampilan membuka dan menutup pelajaran serta menjelaskan Keterampilan bertanya dasar dan lanjut</p> <p>3. Menjelaskan Keterampilan memberikan penguatan serta menjelaskan Keterampilan menjelaskan</p> <p>4. Menjelaskan Keterampilan mengelola kelas serta menjelaskan Keterampilan mengadakan variasi</p> <p>5. Menjelaskan Keterampilan memimpin diskusi kelompok kecil serta menjelaskan Keterampilan mengajar kelompok kecil dan perorangan</p> <p>6. Mempraktekan keterampilan dasar mengajar</p> <p>7. Menguasai keterampilan- keterampilan mengajar guru</p> <p>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</p> <p>Sub-CPMK1 Memahami dan memiliki pengertian dan wawasan tentang Keterampilan Mengajar dan Pembelajaran Mikro</p> <p>Sub-CPMK2 Menjelaskan hakikat keterampilan dasar memimpin diskusi kecil</p> <p>Sub-CPMK3 Menjelaskan hakikat keterampilan dasar melakukan variasi serta menjelaskannya dalam pembelajaran. Menjelaskan hakikat keterampilan dasar menjelaskan serta menjelaskannya dalam pembelajaran. Menjelaskan hakikat keterampilan dasar membuka dan menutup serta menjelaskan dalam pembelajaran. Menjelaskan hakikat keterampilan dasar membimbing diskusi kelompok kecil serta menjelaskan dalam pembelajaran</p> <p>Sub-CPMK4 Menjelaskan hakikat keterampilan dasar membuka dan menutup serta menjelaskan dalam pembelajaran. Menjelaskan hakikat keterampilan dasar membimbing diskusi kelompok kecil serta menjelaskan dalam pembelajaran</p> <p>Sub-CPMK5 Menjelaskan hakikat keterampilan dasar mengelola kelas dan menjelaskan dalam pembelajaran. Menjelaskan hakikat keterampilan dasar mengajar kelompok kecil dan perseorangan serta menjelaskan dalam pembelajaran</p> <p>Sub-CPMK6 Menjelaskan hakikat keterampilan dasar mengelola kelas dan menjelaskan dalam pembelajaran. Menjelaskan hakikat keterampilan dasar mengajar kelompok kecil dan perseorangan serta menjelaskan dalam pembelajaran</p> <p>Sub-CPMK7 Mendemonstrasikan keterampilan dasar bertanya</p> <p>Sub-CPMK8 Ujian Tengah Semester</p> <p>Sub-CPMK9 Mendemonstrasikan keterampilan dasar memberikan penguatan</p> <p>Sub-CPMK10 Memahami penerapan aspek-aspek dalam proses pembelajaran</p> <p>Sub-CPMK11 Mendemonstrasikan keterampilan dasar membuka dan menutup</p> <p>Sub-CPMK12 Mempraktekkan Rancangan Proses Pembelajaran</p> <p>Sub-CPMK13 Menganalisis Rancangan Proses Pembelajaran</p> <p>Sub-CPMK14 Menyusun Rancangan Proses Pembelajaran</p> <p>Sub-CPMK15 Menganalisis soal-soal yang diberikan dengan pengetahuan yang telah dibangun sebelumnya</p> <p>Sub-CPMK16 Ujian Akhir Semester (UAS)</p>						
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini mempelajari tentang konsep keterampilan pembelajaran dan penerapan dalam lingkup simulasi di kelas kecil. Orientasi materi meliputi: Pengertian dan Langkah-Langkah Tentang Observasi dan Pembelajaran Mikro, Keterampilan Bertanya, Keterampilan Memberikan Penguatan, Keterampilan Melakukan Variasi, Keterampilan Menjelaskan, Keterampilan Membuka dan Menutup, Keterampilan Membimbing Diskusi Kelompok Kecil, Keterampilan Mengelola Kelas, Keterampilan Mengajar Kelompok Kecil dan Perseorangan						
Pustaka	Utama :						
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abimanyu. 1984. Keterampilan Membuka dan Menutup Pelajaran . Jakarta 2. Hasibuan, JJ Ibrahim. 1988. Proses Belajar Mengajar Keterampilan Dasar Mikro . Bandung: Remaja Karya 3. Dimiyati, dkk. 1994. Belajar dan Pembelajaran . Jakarta: Dirjen Dikti. 4. Wardani IGAK. 1985. Keterampilan Membimbing Kelompok Kecil . Jakarta: P2LPK Ditjen Dikti 5. Rafli Kosasi. 1985. Keterampilan Menjelaskan . Ditjen Dikti. Depdikbud 6. Sugeng Pranoto dkk. 1980. Micro Teaching . Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan 7. Sanjaya, Wina. 2009. Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup 8. Suparman, Atwi. 2001. Desain Instruksional . Jakarta: Pusat Antar Universitas untuk Peningkatan. 9. Usman, User. 2001. Menjadi Guru dalam Proses belajar Mengajar . Bandung: Rosdakarya 10. Wijaya, Cece. 1991. Kemampuan Guru dalam Proses Belajar mengajar . Bandung: Rosdakarya 						
	Pendukung :						

Dosen Pengampu		LUCIA TRI PANGESTHI Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Memahami dan memiliki pengertian dan wawasan tentang Keterampilan Mengajar dan Pembelajaran Mikro	1.1. Konsep keterampilan mengajar guru 2.2. Konsep kegiatan micro teaching	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria dan sesuai dengan rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50		Materi: Konsep Mengajar Pustaka: Dimiyati, dkk. 1994. <i>Belajar dan Pembelajaran</i> . Jakarta: Dirjen Dikti.	5%
2	Menjelaskan hakikat keterampilan dasar memimpin diskusi kecil	Mahasiswa mampu menjelaskan hakikat keterampilan dasar memimpin diskusi kecil	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50		Materi: Hakikat keterampilan dasar memimpin diskusi kecil Pustaka: Suparman, Atwi. 2001. <i>Desain Instruksional</i> . Jakarta: Pusat Antar Universitas untuk Peningkatan.	5%
3	Menjelaskan hakikat keterampilan dasar melakukan variasi serta menjelaskannya dalam pembelajaran. Menjelaskan hakikat keterampilan dasar menjelaskan serta menjelaskannya dalam pembelajaran	1. Mahasiswa mampu menjelaskan hakikat keterampilan dasar melakukan variasi serta menjelaskannya dalam pembelajaran. 2. Mahasiswa mampu menjelaskan hakikat keterampilan dasar menjelaskan serta menjelaskannya dalam pembelajaran	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50		Materi: hakikat keterampilan dasar melakukan variasi serta menjelaskannya dalam pembelajaran. Menjelaskan hakikat keterampilan dasar menjelaskan serta menjelaskannya dalam pembelajaran Pustaka: Ralli Kosasi. 1985. <i>Keterampilan Menjelaskan</i> . Ditjen Dikti. Depdikbud	5%
4	Menjelaskan hakikat keterampilan dasar membuka dan menutup serta menjelaskannya dalam pembelajaran. Menjelaskan hakikat keterampilan dasar membimbing diskusi kelompok kecil serta menjelaskannya dalam pembelajaran	1. Mahasiswa mampu menjelaskan hakikat keterampilan dasar membuka dan menutup serta menjelaskan dalam pembelajaran 2. Mahasiswa mampu menjelaskan hakikat keterampilan dasar membimbing diskusi kelompok kecil serta menjelaskan dalam pembelajaran	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50		Materi: hakikat keterampilan dasar membuka dan menutup serta menjelaskan dalam pembelajaran. Menjelaskan hakikat keterampilan dasar membimbing diskusi kelompok kecil serta menjelaskan dalam pembelajaran Pustaka: Sugeng Pranoto dkk. 1980. <i>Micro Teaching</i> . Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan	5%

5	Menjelaskan hakikat keterampilan dasar mengelola kelas dan menjelaskan dalam pembelajaranMenjelaskan hakikat keterampilan dasar mengajar kelompok kecil dan perseorangan serta menjelaskan dalam pembelajaran	1.Mahasiswa mampu menjelaskan hakikat keterampilan dasar mengelola kelas dan menjelaskan dalam pembelajaran 2.Mahasiswa mampu menjelaskan hakikat keterampilan dasar mengajar kelompok kecil dan perseorangan serta menjelaskan dalam pembelajaran	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50	Materi: hakikat keterampilan dasar mengelola kelas dan menjelaskan dalam pembelajaranMenjelaskan hakikat keterampilan dasar mengajar kelompok kecil dan perseorangan serta menjelaskan dalam pembelajaran Pustaka: <i>Sugeng Pranoto dkk. 1980. Micro Teaching . Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan</i>	5%
6	Menjelaskan hakikat keterampilan dasar mengelola kelas dan menjelaskan dalam pembelajaranMenjelaskan hakikat keterampilan dasar mengajar kelompok kecil dan perseorangan serta menjelaskan dalam pembelajaran	1.Mahasiswa mampu menjelaskan hakikat keterampilan dasar mengelola kelas dan menjelaskan dalam pembelajaran 2.Mahasiswa mampu menjelaskan hakikat keterampilan dasar mengajar kelompok kecil dan perseorangan serta menjelaskan dalam pembelajaran	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50	Materi: hakikat keterampilan dasar mengelola kelas dan menjelaskan dalam pembelajaranMenjelaskan hakikat keterampilan dasar mengajar kelompok kecil dan perseorangan serta menjelaskan dalam pembelajaran Pustaka: <i>Usman, User. 2001. Menjadi Guru dalam Proses belajar Mengajar . Bandung: Rosdakarya</i>	5%
7	Mendemonstrasikan keterampilan dasar bertanya	Mahasiswa mampu Mendemonstrasikan keterampilan dasar bertanya	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50	Materi: Keterampilan dasar bertanya Pustaka: <i>Wijaya, Cece. 1991. Kemampuan Guru dalam Proses Belajar mengajar . Bandung: Rosdakarya</i>	5%
8	Ujian Tengah Semester	Ujian Tengah Semester (UTS)	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Praktik Mengajar 2 X 50	Materi: Microteaching Pustaka: <i>Rafli Kosasi. 1985. Keterampilan Menjelaskan . Ditjen Dikti. Depdikbud</i>	10%
9	Mendemonstrasikan keterampilan dasar memberikan penguatan	Mahasiswa mampu mendemonstrasikan keterampilan dasar memberikan penguatan	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50	Materi: Keterampilan dasar memberikan penguatan Pustaka: <i>Rafli Kosasi. 1985. Keterampilan Menjelaskan . Ditjen Dikti. Depdikbud</i>	5%

10	Memahami penerapan aspek-aspek dalam proses pembelajaran	Mahasiswa memahami penerapan aspek-aspek dalam proses pembelajaran	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50		Materi: Aspek-aspek dalam proses pembelajaran Pustaka: <i>Sugeng Pranoto dkk. 1980. Micro Teaching . Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan</i>	5%
11	Mendemonstrasikan keterampilan dasar membuka dan menutup	Mahasiswa mampu mendemonstrasikan keterampilan dasar membuka dan menutup	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50		Materi: Keterampilan dasar membuka dan menutup Pustaka: <i>Usman, User. 2001. Menjadi Guru dalam Proses belajar Mengajar . Bandung: Rosdakarya</i>	5%
12	Mempraktekkan Rancangan Proses Pembelajaran	Mahasiswa mampu mempraktekkan Rancangan Proses Pembelajaran	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50		Materi: Rancangan Proses Pembelajaran Pustaka: <i>Sanjaya, Wina. 2009. Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup</i>	5%
13	Menganalisis Rancangan Proses Pembelajaran	Mahasiswa mampu menganalisis Rancangan Proses Pembelajaran	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50		Materi: Rancangan Proses Pembelajaran Pustaka: <i>Sanjaya, Wina. 2009. Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup</i>	5%
14	Menyusun Rancangan Proses Pembelajaran	Mahasiswa mampu menyusun Rancangan Proses Pembelajaran	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50		Materi: Rancangan Proses Pembelajaran Pustaka: <i>Usman, User. 2001. Menjadi Guru dalam Proses belajar Mengajar . Bandung: Rosdakarya</i>	5%
15	Menganalisis soal-soal yang diberikan dengan pengetahuan yang telah dibangun sebelumnya	Mahasiswa mampu Menganalisis soal-soal yang diberikan dengan pengetahuan yang telah dibangun sebelumnya	Kriteria: 1.85 < A < 100 2.80 < A- < 85 3.75 < B < 80 4.70 < B < 75 5.65 < B- < 70 6.60 < C < 65 7.55 < C < 60 8.40 < D < 55 9.0 < E < 40 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Ceramah, Diskusi, Berbagi informasi (sharing), PBL (Problem Based Learning) 2 X 50		Materi: Penyusunan Soal Pustaka: <i>Wijaya, Cece. 1991. Kemampuan Guru dalam Proses Belajar mengajar . Bandung: Rosdakarya</i>	5%

16	Ujian Akhir Semester (UAS)	Menerapkan Teknik Pembelajaran yang baik dan tepat	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Tertulis, Praktik dan Portofolio 2 x 50	Materi: Microteaching Pustaka: Usman, User. 2001. <i>Menjadi Guru dalam Proses belajar Mengajar</i> . Bandung: Rosdakarya Materi: Teknik Mengajar Pustaka: Rafli Kosasi. 1985. <i>Keterampilan Menjelaskan</i> . Ditjen Dikti. Depdikbud	20%
----	----------------------------	--	---	---	---	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	2.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	80%
3.	Tes	17.5%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Manajemen Usaha Boga	8321103032		T=3	P=0	ECTS=4.77	4	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
		Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	2. Keterampilan Umum						
	3. Keterampilan Khusus						
	4. Pengetahuan						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Memahami konsep dasar manajemen usaha boga yang mencakup fungsi-fungsi manajemen (perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian) dalam konteks industri jasa boga						
	2. Menganalisis peluang usaha di bidang boga berdasarkan riset pasar, tren pasar, segmentasi konsumen, dan potensi sumber daya yang tersedia dengan sistematis						
	3. Menyusun rencana bisnis (business plan) usaha boga sederhana yang mencakup aspek pemasaran, operasional, SDM, dan keuangan sesuai dengan konsep kewirausahaan jasa boga						
	4. Mengelola operasional usaha boga secara efisien, termasuk pengadaan bahan baku, pengolahan makanan, pelayanan, dan pengendalian mutu						
	5. Mengaplikasikan prinsip-prinsip kewirausahaan dan inovasi dalam pengembangan produk dan layanan boga yang berdaya saing, serta menyusun laporan keuangan sederhana (laba rugi, arus kas) dan analisis titik impas (break-even point)						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar manajemen usaha boga					
	Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menganalisis sistem dalam industri jasa boga					
	Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu memahami prinsip manajemen penyelenggaraan usaha boga					
	Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menerapkan riset pasar pada usaha boga melalui riset pasar, riset produk, dan riset bahan					
	Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menganalisis hasil riset pasar					
	Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menerapkan aspek pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga					
	Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menerapkan aspek pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga					
	Sub-CPMK8	UTS					
Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga						
Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga						
Sub-CPMK11	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga						
Sub-CPMK12	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga						
Sub-CPMK13	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga						
Sub-CPMK14	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga						
Sub-CPMK15	Mahasiswa mampu mengevaluasi hasil praktik						
Sub-CPMK16	UAS						
Deskripsi Singkat MK	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan keterampilan dalam merencanakan dan menyelenggarakan suatu usaha boga untuk keperluan lembaga/institusi baik yang bersifat komersial atau non-komersial. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah praktik 3 sks yang mencakup: memahami konsep dasar manajemen usaha boga, mampu mengelompokkan jenis usaha boga, penerapan aspek perencanaan dalam penyelenggaraan usaha boga, penerapan pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga, dan mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga. Metode pembelajaran dengan pemberian tugas dan latihan/praktik. Penilaian meliputi: partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, pelaksanaan praktik dan ujian sub sumatif dan sumatif.						
Pustaka	Utama :						
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brook, Bessie. 1977. Food Service in Institution. Fifth Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc. 2. Davis, Bernard and Sally, Stone. 1991. Food and Beverage Management. Second Edition. London: Butterworth Heinemann Ltd. 3. Fadiati, Ari. 2011. Mengelola Jasa Boga yang Sukses. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya. 4. Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. Longmann: Chesire. 5. John, Pass. 1988. Australian Handbook of Commercial. Catering. Australia: The Macmillan Company Pty Ltd. 6. Kinton, Ronald and Caserani, Victor. 1989. The Theory of Catering. Australia: Edward Arnold. 7. Kotschevar, Lendal and Withrow, Diane. 2008. Mangement By Menu. Fourth Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 8. Mahmood, Khan.1987. Food Service Operation. Wessport.Connecticut: Avi Publishing Company, Inc. 9. Moehyi, Sjahmien. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Penerbit Bharatara. 10. Subroto, Joko. 2003. Food & Beverage and Table Setting. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia(Grasindo). 11. Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press. 12. Widayastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu 13. Kiswara Rahmantya, Y. E., dkk. (2023). Riset Pasar. Bandung: Penerbit Widina 						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu	MAUREN GITA MIRANTI AULIA BAYU YUSHILA ANNISA NUR'AINI Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd. Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.						

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar manajemen usaha boga	1. Mendeskripsikan pengertian usaha boga 2. Menguraikan sejarah dan perkembangan industri jasa boga	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi kelompok dan pembelajaran kooperatif 3 X 50		Materi: Konsep dasar usaha boga Pustaka: Wahini, Meda. 2003. <i>Manajemen Jasa Boga</i> . Surabaya: Unesa University Press.	2%
2	Mahasiswa mampu menganalisis sistem dalam industri jasa boga	1. Memahami sistem dalam organisasi usaha boga 2. Menganalisis komponen-komponen dalam sistem organisasi usaha boga 3. Mengklasifikasikan jenis-jenis usaha boga	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi kelompok dan pembelajaran kooperatif 3 X 50		Materi: sistem organisasi usaha boga Pustaka: Wahini, Meda. 2003. <i>Manajemen Jasa Boga</i> . Surabaya: Unesa University Press.	2%
3	Mahasiswa mampu memahami prinsip manajemen penyelenggaraan usaha boga	1. Mahasiswa mampu mengidentifikasi aspek perencanaan (planning) dalam penyelenggaraan usaha boga. 2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi aspek organisasi dalam penyelenggaraan usaha boga. 3. Mahasiswa mampu mengidentifikasi aspek pelaksanaan dalam penyelenggaraan usaha boga. 4. Mahasiswa mampu mengidentifikasi aspek kontrol dalam penyelenggaraan usaha boga.	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, dan penugasan: observasi lapangan. 3 X 50		Materi: prinsip-prinsip manajemen usaha boga Pustaka: Widayastuti, Nurmasari. Adrian Pramono. 2014. <i>Manajemen Usaha Boga</i> . Yogyakarta: Graha Ilmu	2%
4	Mahasiswa mampu menerapkan riset pasar pada usaha boga melalui riset pasar, riset produk, dan riset bahan	1. Mengidentifikasi kebutuhan konsumen (target pasar) 2. Merancang instrumen sederhana untuk riset pasar (angket/observasi/interview) 3. Merancang instrumen untuk riset produk (angket/observasi/interview) 4. Merancang Instrumen untuk riset bahan (angket/observasi/interview)	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, dan penugasan: observasi lapangan. 3 X 50		Materi: analisis strategi usaha boga Pustaka: Widayastuti, Nurmasari. Adrian Pramono. 2014. <i>Manajemen Usaha Boga</i> . Yogyakarta: Graha Ilmu Materi: Riset Pasar Pustaka: Kiswara Rahmantlya, Y. E., dkk. (2023). <i>Riset Pasar</i> . Bandung: Penerbit Widina	2%
5	Mahasiswa mampu menganalisis hasil riset pasar	Mampu melakukan analisis data EFAS dan IFAS perusahaan dalam matriks SWOT Mampu menemukan kemungkinan alternatif strategi (SO, ST, WO, WT)	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, dan penugasan: observasi lapangan. 3 X 50		Materi: 5 Pustaka: Materi: analisis swot Pustaka: Widayastuti, Nurmasari. Adrian Pramono. 2014. <i>Manajemen Usaha Boga</i> . Yogyakarta: Graha Ilmu	2%

6	Mahasiswa mampu menerapkan aspek pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga	1. Menerapkan organisasi bagian dapur 2. Menerapkan organisasi bagian pencucian 3. Memahami organisasi bagian penyajian dan pelayanan	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi, latihan dan tugas 3 X 50		Materi: org Pustaka: <i>Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.</i>	2%
7	Mahasiswa mampu menerapkan aspek pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga	1. Menerapkan organisasi bagian dapur 2. Menerapkan organisasi bagian pencucian 3. Memahami organisasi bagian penyajian dan pelayanan	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, latihan dan tugas 3 X 50		Materi: organisasi/section pada usaha boga Pustaka: <i>Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.</i>	2%
8	UTS	UTS	Kriteria: Rubrik Penilaian UTS Bentuk Penilaian : Tes	2 X 50		Materi: Materi 1-8 Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	15%
9	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50		Materi: pengadaan dan penyerahan bahan makanan Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	5%
10	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Kriteria: pengadaan dan penyerahan bahan makanan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50		Materi: standarisasi bahan makanan Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	10%
11	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50		Materi: produksi dan standarisasi porsi makanan Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	0%
12	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50		Materi: produksi makanan Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	0%

13	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	3 X 50		Materi: produksi makanan dan minuman Pustaka: Wahini, Meda. 2003. <i>Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.</i>	10%
14	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	3 X 50		Materi: produksi makanan dan minuman Pustaka: Wahini, Meda. 2003. <i>Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.</i>	15%
15	Mahasiswa mampu mengevaluasi hasil praktik	1. Menyusun laporan hasil diskusi 2. Mempersiapkan bahan presentasi 3. Mempresentasikan hasil pembahasan kelompok 4. Memberi respon /tanya jawab	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis masalah 3 X 50		Materi: laporan kegiatan usaha boga Pustaka: Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. <i>Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	15%
16	UAS	UAS	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	2 X 50		Materi: seluruh materi manajemen usaha boga Pustaka: Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. <i>Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	16%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	16.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	54.5%
3.	Tes	29%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Metodologi Penelitian	8321103038		T=3	P=0	ECTS=4.77	4	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd, Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd., Diwyacitta Antya Putri, S.TP., M.Sc., M.P., Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.T.P.		Prof. Dr. Luthfiah Nurlaela, M.Pd.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	2. Keterampilan Umum						
	3. Keterampilan Khusus						
	4. Pengetahuan						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mahasiswa mampu menunjukkan sikap tangguh, kolaboratif, dan inklusif dalam merancang dan menyusun proposal penelitian						
	2. Mahasiswa mampu mengembangkan pemikiran logis, kritis, dan sistematis dalam mengidentifikasi masalah serta merumuskan desain penelitian						
	3. Mahasiswa mampu merancang, melaksanakan, dan menganalisis hasil penelitian tindakan dalam konteks pendidikan Tata Boga						
	4. Mahasiswa mampu menerapkan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif dalam penyusunan instrumen penelitian dan interpretasi data						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Memahami hubungan antara konsep penelitian dengan perkembangan ilmu dan teknologi					
	Sub-CPMK2	Merumuskan masalah yang sesuai dengan minat dan bidang keahliannya (1)					
	Sub-CPMK3	Merumuskan masalah yang sesuai dengan minat dan bidang keahliannya (2)					
	Sub-CPMK4	Menyusun kajian teori sesuai dengan perumusan masalah					
	Sub-CPMK5	Memahami perumusan hipotesis					
	Sub-CPMK6	Memahami cara menentukan jenis dan desain penelitian berdasarkan permasalahan dan/atau tujuan penelitian yang dirumuskan					
	Sub-CPMK7	Melakukan identifikasi variabel dan merumuskan definisi operasional variabel					
	Sub-CPMK8	Ujian Sub Sumatif					
	Sub-CPMK9	Mengidentifikasi masalah merumuskan hipotesis tindakan dan merancang langkah menguji hipotesis tindakan dalam PTK					
	Sub-CPMK10	Menentukan subyek penelitian atau populasi dan sampel					
	Sub-CPMK11	Mengidentifikasi teknik pengumpulan data dan mengembangkan alat pengumpul data yang sesuai dengan permasalahan dan/atau tujuan (1)					
	Sub-CPMK12	Mengidentifikasi Instrumen pengumpulan data, validitas & reliabilitas alat pengumpulan data					
	Sub-CPMK13	Melakukan analisis deskriptif baik kuantitatif maupun kualitatif					
	Sub-CPMK14	Melakukan hasil analisis data					
	Sub-CPMK15	Menyusun diskusi hasil analisis data menarik kesimpulan dan memberikan saran berdasarkan hasil penelitian					
	Sub-CPMK16	Menyusun saran					
Deskripsi Singkat MK	Deskripsi: Materi Kuliah terdiri dari keterkaitan kegiatan penelitian dalam dimensi dan perkembangan ilmu dan teknologi, langkah-langkah penelitian yang meliputi penyusunan latar belakang masalah, perumusan masalah, perumusan tujuan dan manfaat, asumsi dan pengembangan kajian teori, perumusan hipotesis, jenis dan rancangan penelitian, populasi dan sampel, metode pengumpulan data dan pengembangan alat pengumpulan data, cara analisis data, diskusi hasil analisis, penarikan kesimpulan, serta saran. Merancang abstrak, laporan, dan artikel penelitian.						
Pustaka	Utama :	1. Suharsimi Arikunto. 2010. Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktek). Jakarta: Rineka Cipta.2. Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kombinasi. Bandung: Penerbit Alfabeta.3. Tuckman, Bruce W.. 1978. Conducting Educational Research. NewYork: Harcourt Brace Jovanovich Pub..4. Sudjana. 1995. Desain dan Analisis Eksperimen. Bandung: Tarsito. 2. Mohammad Abdul Mukhyi. 2023. Metodologi Penelitian Panduan Praktis Penelitian yang Efektif. Malang: Literasi Nusantara Abadi Grup 3. Hardani dkk. 2020. Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif. Yogyakarta: Pustaka Ilmu Group Yogyakarta 4. Syafriada Hafni Sahir. 2021. Metodologi Penelitian. Yogyakarta: KBM Indonesia 5. Fathor Rasyid. 2022. Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. Kediri: IAIN Kediri Press 6. Ngatno. 2015. Buku Ajar Metodologi Penelitian Bisnis. Semarang: Indoprinting 7. Tamaulina Br. Sembiring dkk. 2024. Buku Ajar Metodologi Penelitian (Teori dan Praktik). Karawang: Saba Jaya Publisher					
	Pendukung :						
Dosen Pengampu	LILIK ANIFAH ISA ANSORI HIDAYATUN MUYASYAROH Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P. Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P. Prof. Dr. Lilik Anifah, S.T., M.T. Prof. Dr. Lilik Anifah, S.T., M.T.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

1	Memahami hubungan antara konsep penelitian dengan perkembangan ilmu dan teknologi	<p>1.Mahasiswa dapat membedakan pengertian ilmu pengetahuan dan teknologi</p> <p>2.Mahasiswa dapat menjabarkan cara memperoleh pengetahuan</p> <p>3.Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian penelitian</p> <p>4.Mahasiswa mampu menjelaskan langkah-langkah metode ilmiah</p> <p>5.Mahasiswa mampu merumuskan peran penelitian dalam pengembangan ilmu dan teknologi</p>	<p>Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Dosen memberikan pengantar tentang perkembangan ilmu dan teknologi 3 X 50		<p>Materi: Ilmu dan Teknologi</p> <p>Pustaka: Suharsimi Arikunto. 2010. <i>Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktek)</i>. Jakarta: Rineka Cipta.2. Sugiyono. 2011. <i>Metode Penelitian Kombinasi</i>. Bandung: Penerbit Alfabeta.3. Tuckman, Bruce W.. 1978. <i>Conducting Educational Research</i>. NewYork: Harcourt Brace Jovanovich Pub..4. Sudjana. 1995. <i>Desain dan Analisis Eksperimen</i>. Bandung: Tarsito.</p>	5%
2	Merumuskan masalah yang sesuai dengan minat dan bidang keahliannya (1)	Merumuskan masalah yang sesuai dengan minat dan bidang keahliannya (1)	<p>Kriteria: Setiap mahasiswa mengajukan minimal 3 masalah penelitian sesuai dengan minat dan bidang keahliannya.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi diskusi dan tanya jawab 3 X 50		<p>Materi: Perumusan Masalah</p> <p>Pustaka: Mohammad Abdul Mukhyi. 2023. <i>Metodologi Penelitian Panduan Praktis Penelitian yang Efektif</i>. Malang: Literasi Nusantara Abadi Grup</p>	5%
3	Merumuskan masalah yang sesuai dengan minat dan bidang keahliannya (2)	<p>a. Menyusun latar belakang masalah</p> <p>b. Menyusun identifikasi masalah</p> <p>c. Menyusun batasan masalah</p> <p>d. Membuat rumusan masalah</p> <p>Membuat rumusan masalah</p> <p>Membuat tujuan dan manfaat penelitian</p>	<p>Kriteria: Keberhasilan dalam merumuskan latar belakang identifikasi masalah batasan masalah tujuan dan manfaat penelitian.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi diskusi dan tanya jawab 3 X 50		<p>Materi: Perumusan Masalah</p> <p>Pustaka: Hardani dkk. 2020. <i>Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif</i>. Yogyakarta: Pustaka Ilmu Group Yogyakarta</p>	5%
4	Menyusun kajian teori sesuai dengan perumusan masalah	<p>a. Menjelaskan peranan kajian teori dalam penelitian</p> <p>b. Mengidentifikasi sumber referensi</p> <p>c. Menyusun kerangka kajian teori dengan menyertakan penulisan kutipan yang sesuai serta penulisan daftar pustaka</p>	<p>Kriteria: Mahasiswa mampu menyusun kajian teori sesuai dengan rumusan masalah penelitian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi diskusi dan tanya jawab penugasan 3 X 50		<p>Materi: Kajian Teori</p> <p>Pustaka: Syafrida Hafni Sahir. 2021. <i>Metodologi Penelitian</i>. Yogyakarta: KBM Indonesia</p>	5%
5	Memahami perumusan hipotesis	<p>a. Menjelaskan pengertian hipotesis</p> <p>b. Memahami jenis-jenis hipotesis</p> <p>c. Mengidentifikasi kekeliruan yang terjadi dalam pengujian hipotesis</p> <p>d. Menjelaskan cara menguji hipotesis</p> <p>e. Menganalisis keterkaitan penentuan taraf signifikansi dengan tingkat penerimaan hipotesis</p> <p>f. Menjelaskan penelitian tanpa hipotesis</p>	<p>Kriteria: Keberhasilan merumuskan hipotesis penelitian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Kontekstual/Kooperatif 3 X 50		<p>Materi: Perumusan Hipotesis</p> <p>Pustaka: Fathor Rasyid. 2022. <i>Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif</i>. Kediri: IAIN Kediri Press</p>	5%
6	Memahami cara menentukan jenis dan desain penelitian berdasarkan permasalahan dan/atau tujuan penelitian yang dirumuskan	<p>a. Mengidentifikasi jenis penelitian</p> <p>b. Menyusun desain penelitian (untuk penelitian eksperimen dan korelasional)</p>	<p>Kriteria: keberhasilan dalam menentukan desain penelitian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Konstekstual/Kooperatif 3 X 50		<p>Materi: Desain Penelitian</p> <p>Pustaka: Ngatno. 2015. <i>Buku Ajar Metodologi Penelitian Bisnis</i>. Semarang: Indoprinting</p>	5%

7	Melakukan identifikasi variabel dan merumuskan definisi operasional variabel	a. Menjelaskan pengertian variabel penelitian b. Mengidentifikasi macam-macam variabel penelitian c. Melakukan identifikasi variabel-variabel dalam penelitian d. Menjelaskan definisi operasional variabel e. Mendefinisikan variabel bebas dan variabel terikat dalam sebuah penelitian eksperimen	Kriteria: Keberhasilan dalam mengidentifikasi variabel penelitian dan definisi operasional variabel Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Kontekstual/berbasis masalah 3 X 50		Materi: Variabel Penelitian Pustaka: <i>Tamaulina Br. Sembiring dkk. 2024. Buku Ajar Metodologi Penelitian (Teori dan Praktik). Karawang: Saba Jaya Publisher</i>	5%
8	Ujian Sub Sumatif	Mahasiswa menunjukkan pemahaman konsep yang baik dalam tes tertulis	Kriteria: Keberhasilan dalam menyusun Bab I dan Bab II Proposal penelitian Bentuk Penilaian : Tes	Tes 3 X 50		Materi: Metodologi Penelitian Pustaka: <i>Tamaulina Br. Sembiring dkk. 2024. Buku Ajar Metodologi Penelitian (Teori dan Praktik). Karawang: Saba Jaya Publisher</i>	10%
9	Mengidentifikasi masalah merumuskan hipotesis tindakan dan merancang langkah menguji hipotesis tindakan dalam PTK	a. Merumuskan masalah dalam PTK b. Merumuskan hipotesis tindakan c. Mendeskripsikan siklus dalam PTK	Kriteria: Keberhasilan melakukan identifikasi masalah merumuskan hipotesis tindakan dan merancang langkah menguji hipotesis tindakan dalam PTK Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Kontekstual/berbasis masalah 3 X 50		Materi: PTK Pustaka: <i>Suharsimi Arikunto. 2010. Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktek). Jakarta: Rineka Cipta.2. Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kombinasi. Bandung: Penerbit Alfabeta.3. Tuckman, Bruce W.. 1978. Conducting Educational Research. NewYork: Harcourt Brace Jovanovich Pub..4. Sudjana. 1995. Desain dan Analisis Eksperimen. Bandung: Tarsito.</i>	5%
10	Menentukan subyek penelitian atau populasi dan sampel	a. Menjelaskan pengertian pupuasi dan sampel b. Menjelaskan macam-macam cara pengambilan sampel c. Menentukan sampel	Kriteria: Ketepatan dalam menentukan subyek penelitian atau populasi fan sampel Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Kontekstual/Berbasis masalah 3 X 50		Materi: Populasi dan Sampel Pustaka: <i>Mohammad Abdul Mukhyi. 2023. Metodologi Penelitian Panduan Praktis Penelitian yang Efektif. Malang: Literasi Nusantara Abadi Grup</i>	5%
11	Mengidentifikasi teknik pengumpulan data dan mengembangkan alat pengumpul data yang sesuai dengan permasalahan dan/atau tujuan (1)	1.a. Menjelaskan pengertian pupuasi dan sampel b. Menjelaskan macam-macam cara pengambilan sampel c. Menentukan sampel 2.a. Menjelaskan teknik pengmpulan data b. Menentukan alat/instrumen pengumpulan data	Kriteria: 1.Ketepatan dalam menentukan instrumen pengumpulan data 2.Ketepatan dalam menentukan subyek penelitian atau populasi dan sampel Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Kontekstual/Berbasis Masalah 3 X 50		Materi: Populasi dan Sampel Pustaka: <i>Hardani dkk. 2020. Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif. Yogyakarta: Pustaka Ilmu Group Yogyakarta</i>	5%
12	Mengidentifikasi Instrumen pengumpulan data, validitas & reliabilitas alat pengumpulan data	a. Mengembangkan ala/instrumen pengumpulan data b. Menjelaskan validitas dan reliabilitas alat pengumpulan data	Kriteria: Keberhasilan dalam mengembangkan instrumen penelitian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Kontekstual/Berbasis masalah 3 X 50		Materi: Validitas dan Realibilitas Pustaka: <i>Fathor Rasyid. 2022. Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. Kediri: IAIN Kediri Press</i>	7%

13	Melakukan analisis deskriptif baik kuantitatif maupun kualitatif	a. Menjelaskan macam-macam analisis data penelitian b. Membedakan analisis data deskriptif kuantitatif dan deskriptif kualitatif c. Menentukan analisis data penelitian masing-masing	Kriteria: Ketepatan dalam menentukan analisis data penelitian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Kontekstual/berbasis masalah 3 X 50		Materi: Penelitian Kualitatif Pustaka: Ngatno. 2015. <i>Buku Ajar Metodologi Penelitian Bisnis</i> . Semarang: Indoprinting	7%
14	Melakukan hasil analisis data	a. Mendeskripsikan pengertian analisis inferensial b. Mendeskripsikan macam-macam analisis inferensial c. Melakukan uji hubungan d. Melakukan uji beda	Kriteria: Ketepatan dalam menentukan analisis data penelitian Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Kontekstual/Berbasis Masalah 3 X 50		Materi: Interpretasi hasil penelitian Pustaka: Tamaulina Br. Sembiring dkk. 2024. <i>Buku Ajar Metodologi Penelitian (Teori dan Praktik)</i> . Karawang: Saba Jaya Publisher	6%
15	Menyusun diskusi hasil analisis data menarik kesimpulan dan memberikan saran berdasarkan hasil penelitian	Menarik kesimpulan	Kriteria: Ketepatan dalam menjelaskan hal-hal yang termuat dalam kesimpulan penelitian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Kontekstual/Berbasis Masalah 3 X 50		Materi: Menarik kesimpulan Pustaka: Suharsimi Arikunto. 2010. <i>Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktek)</i> . Jakarta: Rineka Cipta.2. Sugiyono. 2011. <i>Metode Penelitian Kombinasi</i> . Bandung: Penerbit Alfabeta.3. Tuckman, Bruce W.. 1978. <i>Conducting Educational Research</i> . NewYork: Harcourt Brace Jovanovich Pub..4. Sudjana. 1995. <i>Desain dan Analisis Eksperimen</i> . Bandung: Tarsito.	5%
16	Menyusun saran	Merumuskan saran	Kriteria: Ketepatan dalam menjelaskan hal-hal yang termuat dalam saran penelitian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Kontekstual/Berbasis Masalah 3 X 50		Materi: Merumuskan saran Pustaka: Syafrida Hafni Sahir. 2021. <i>Metodologi Penelitian</i> . Yogyakarta: KBM Indonesia	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	12.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	60.5%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	9.5%
4.	Tes	17.5%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Pengelolaan Lab Bidang Studi	8321102053	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2 P=0 ECTS=3.18	4	31 Oktober 2024
OTORISASI	Pengembang RPS	Koordinator RMK	Koordinator Program Studi		
	Pengelolaan Laboratorium Bidang Studi	Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd.	SRI HANDAJANI		

Model Pembelajaran	Case Study
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK
	1. Sikap
CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga
	2. Keterampilan Umum
CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal
CPL 2.B	Mampu merancang dan menerapkan perangkat pembelajaran bidang tata boga berbasis IPTEKS
	3. Keterampilan Khusus
CPL 3.A	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan
CPL 3.B	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga
	4. Pengetahuan
CPL 4.A	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang pedagogi
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. Pemahaman Pengelolaan Laboratorium dan Akuntabilitas Program Pendidikan SMK
	2. Penerapan Kurikulum dan Pendekatan Keterampilan Proses di SMK
	3. Perancangan dan Pengelolaan Praktikum dan Alur Praktek di SMK
	4. Desain dan Pengelolaan Infrastruktur Laboratorium
	5. Teknis Pengelolaan Laboratorium dan Keselamatan Kerja
	6. Analisis dan Presentasi Hasil Survey Laboratorium
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
Sub-CPMK1	Mampu memahami rasional pengelolaan laboratorium bidang studi SMK
Sub-CPMK2	Menjelaskan Aspek-Aspek terkait rasional Pengelolaan laboratorium bidang studi
Sub-CPMK3	Memahamami Akuntabilitas program pendidikan
Sub-CPMK4	Mengidentifikasi tema-tema kurikulum SMK
Sub-CPMK5	Memahami pendekatan ketrampilan proses
Sub-CPMK6	Memahami pendekatan ketrampilan proses
Sub-CPMK7	3. Memahami sumber belajar dan Laboratorium 3.1. Memahami sumber belajar
Sub-CPMK8	3.2. Memahami Laboratorium/lab-work
Sub-CPMK9	UTS
Sub-CPMK10	Menyusun proporsi bangunan laboratorium
Sub-CPMK11	4. Laboratorium Bidang Studi 4.1. Proporsi bangunan laboratorium
Sub-CPMK12	4.2. Kebutuhan Perlengkapan Ruang Laboratorium
Sub-CPMK13	4.3. Kebutuhan peralatan Laboratorium
Sub-CPMK14	4.4 Disain/ Lay Out Laboratorium
Sub-CPMK15	5. Teknis Pengelolaan Laboratorium Personal pengelola LAB) Pengadaan dan perawatan peralatan LabKeselamatan kerja
Sub-CPMK16	Mewujudkan desain laboratorium bidang studi SMK keahlian tata boga
Sub-CPMK17	Ujian Akhir Semester

Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini memperdalam tentang pemahaman peranan laboratorium dalam proses pendidikan dan pembelajaran yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku di sekolah, meliputi: (1) rasional pengelolaan lab/bengkel, akuntabilitas program pendidikan, rena kurikulum SMK, pendekatan keterampilan proses, praktik dan praktikum; (2) sumber belajar dan labwork; (3) merencanakan laboratorium bidang studi; (4) administrasi lab dan keselamatan kerja di lab sekolah. Pembelajaran: dengan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan melakukan observasi lab SMK (Boga), membuat desain lab bidang studi tata boga sebagai bahan diskusi kelompok dan refleksi. Perkuliahan dilaksanakan berbasis kasus yang relevan dengan pembahasan. Penilaian dengan penilaian partisipatif, penugasan dan tes.
-----------------------------	--

Pustaka	Utama :
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Akhir, Bustanul. Praktek dan Praktikum SMK . 2. Brown, Robert D. 1979. Industrial Education Facilities, a Handbook for organization and management. Boston Massachusetts: Allyn and Bacon Inc. 3. Hadiyah. 1984. Pedoman Pengelolaan Laboratorium IPA. Jakarta: CV. Sinar Pengetahuan 4. Pauther, Albert J. 1971. Teaching shop and laboratorium Subjects . Culombus Charles E Merrill Publishing. 5. Sutarno, Maryono. Dasar-dasar Pengelolaan Laboratorium 6. Strom, George. 1983. Managing The Occupational Education Laboratory. Ann Arbor, Michigan: Wadsworth Publishing Company. 7. Winarni, Astriati. 1992. Laboratorium Bidang Studi PKK. Surabaya: Unipress1 8. 1982. Modern School Shop Planning, sevent Revised Edition. USA: Prakken Publication, Inc.
	Pendukung :

Dosen Pengampu	NUGRAHANI ASTUTI Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.
-----------------------	--

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	1. Mampu memahami rasional pengelolaan laboratorium bidang studi SMK 2. Menjelaskan Aspek-Aspek terkait rasional Pengelolaan laboratorium bidang studi	1. Menjelaskan rasional pengelolaan laboratorium bidang studi SMK 2. Menjelaskan Aspek-Aspek terkait rasional Pengelolaan laboratorium bidang studi	Kriteria: Mampu menjawab LKM Pengelolaan Lab Bidang Studi minimal 90% sesuai kunci jawaban Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	• Problem Based Learning (PBL) • Diskusi dalam kelompok • Tugas-1: Memahami rasional pengelolaan laboratorium bidang studi SMK 2 X 50	LMS - Sinau Digital UNESA	Materi: Rasional pengelolaan laboratorium bidang studi SMK Pustaka: <i>Winarni, Astriati. 1992. Laboratorium Bidang Studi PKK. Surabaya: Unipress1</i>	5%
2	Memahami Akuntabilitas program pendidikan	1. Mendeskripsikan Akuntabilitas Program Pendidikan 2. Menjelaskan dasar dan tuntutan akuntabilitas program pendidikan 3. Menjelaskan indikator akuntabilitas program pendidikan 4. Menjelaskan penanggung jawab program pendidikan SMK 5. Menganalisis kaitan akuntabilitas dengan pengelolaan Lab. Bidang studi	Kriteria: 1. Tugas: 2. kesesuaian dengan topik bahasan periode tertentu kedalaman analisis dan evaluasi penguasaan materi saat penyajian Partisipasi: 3. Frekuensi dan kualitas bertanya frekuensi dan kualitas dalam mengajukan pendapat, argumentasi dan presentasi frekuensi konsultasi diluar jam perkuliahan dalam rangka pengayaan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	scientific/kooperatif/presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50	LMS-Sindig	Materi: 2.1 Pengertian, dasar, dan tuntutan akuntabilitas prog-ram pendidikan 2.2 Indikator akuntabilitas program pendidikan 2.3 Penanggung jawab prog-ram pendidikan 2.4 Hubungan akuntabilitas dengan dengan penge-lolaan lab. Bidang studi Pustaka: <i>Hadiyat. 1984. Pedoman Pengelolaan Laboratorium IPA. Jakarta: CV. Sinar Pengetahuan</i>	5%
3	Mengidentifikasi tema-tema kurikulum SMK	1. Menjelaskan Tujuan SMK 2. Menjelaskan organisasi kurikulum SMK 3. Mengidentifikasi tema-tema kurikulum SMK	Kriteria: 1. Tugas: 2. kesesuaian dengan topik bahasan periode tertentu kedalaman analisis dan evaluasi penguasaan materi saat penyajian Partisipasi: 3. Frekuensi dan kualitas bertanya frekuensi dan kualitas dalam mengajukan pendapat, argumentasi dan presentasi frekuensi konsultasi diluar jam perkuliahan dalam rangka pengayaan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Problem Base Learning (PBL) • Diskusi dalam kelompok • Tugas-1: Memahami rasional pengelolaan laboratorium bidang studi SMK 2 X 50	LMS-Sindig	Materi: 1. Tujuan SMK 2. Organisasi Kurikulum SMK 3. Tema-tema kurikulum SMK Pustaka: <i>Winarni, Astriati. 1992. Laboratorium Bidang Studi PKK. Surabaya: Unipress1</i>	5%
4	Memahami pendekatan ketrampilan proses	1. Mendeskripsikan konsep pendekatan ketrampilan proses 2. Menjelaskan pentingnya pendekatan keterampilan proses 3. Menguraikan komponen-komponen dalam pendekatan keterampilan proses. 4. Membuktikan penerapan Pendekatan keterampilan proses (PKP) pada pembelajaran abad 21	Kriteria: 1. Tugas: 2. kesesuaian dengan topik bahasan periode tertentukedalaman analisis dan evaluasi penguasaan materi saat penyajian Partisipasi: 3. Frekuensi dan kualitas bertanya frekuensi dan kualitas dalam mengajukan pendapat, argumentasi dan presentasi frekuensi konsultasi diluar jam perkuliahan dalam rangka pengayaan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Problem Base Learning (PBL) • Diskusi dalam kelompok • Tugas-1: Memahami rasional pengelolaan laboratorium bidang studi SMK 2 X 50	LMS-Sindig	Materi: 1. Konsep pendekatan ketrampilan proses a. Dasar b. Pengertian c. Pentingnya pendekatan ketrampilan proses d. Komponen-komponen pendekatan ketrampilan proses Pustaka: <i>Pauther, Albert J. 1971. Teaching shop and laboratorium Subjects . Culombus Charles E Merrill Publishing.</i>	5%

5	Memahami pendekatan ketrampilan proses	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendiskripsikan konsep praktek dan praktikum di SMK 2. Membedakan hasil belajar praktek dan praktikum 3. Membuat KBM yang menunjukkan perbedaan mendasar antara praktek dan praktikum 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas: 2. kesesuaian dengan topik bahasan periode tertentu dalam analisis dan evaluasi penguasaan materi saat penyajian Partisipasi: 3. Frekuensi dan kualitas bertanya frekuensi dan kualitas dalam mengajukan pendapat, argumentasi dan presentasi frekuensi konsultasi diluar jam perkuliahan dalam rangka pengayaan <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Problem Base Learning (PBL) • Diskusi dalam kelompok • Tugas-1: Memahami rasional pengelolaan laboratorium bidang studi SMK 2 X 50	LMS-Sindig	<p>Materi: pendekatan ketrampilan proses</p> <p>Pustaka: <i>Akhir, Bustanul. Praktek dan Praktikum SMK .</i></p>	5%
6	3. Memahami sumber belajar dan Laboratorium 3.1. Memahami sumber belajar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian sumber belajar dan pusat sumber belajar 2. Menjelaskan fungsi sumber belajar dan pusat sumber belajar 3. Mengidentifikasi jenis-jenis sumber belajar 4. Menjelaskan prinsip-prinsip penggunaan PSB 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas: 2. kesesuaian dengan topik bahasan periode tertentu dalam analisis dan evaluasi penguasaan materi saat penyajian Partisipasi: 3. Frekuensi dan kualitas bertanya frekuensi dan kualitas dalam mengajukan pendapat, argumentasi dan presentasi frekuensi konsultasi diluar jam perkuliahan dalam rangka pengayaan <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Saintifik/kooperatif/ presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50	LMS- Sindig	<p>Materi: Memahami sumber belajar dan Laboratorium</p> <p>Pustaka: <i>Sutarno, Maryono. Dasar-dasar Pengelolaan Laboratorium</i></p>	5%
7	3.2. Memahami Laboratorium/lab-work	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendiskripsikan konsep laboratorium/ Lab work 2. Menjelaskan jenis-jenis lab-work 3. Menjelaskan langkah-langkah pemanfaatan lab-work 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas: 2. kesesuaian dengan topik bahasan periode tertentu dalam analisis dan evaluasi penguasaan materi saat penyajian Partisipasi: 3. Frekuensi dan kualitas bertanya frekuensi dan kualitas dalam mengajukan pendapat, argumentasi dan presentasi frekuensi konsultasi diluar jam perkuliahan dalam rangka pengayaan <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Saintifik/kooperatif/ presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50	LMS-Sindig	<p>Materi: Memahami Laboratorium/lab-work</p> <p>Pustaka: <i>Winarni, Astriati. 1992. Laboratorium Bidang Studi PKK. Surabaya: Unipress1</i></p>	5%
8	UTS	Menguasai indikator pertemuan 1-7	<p>Kriteria: terlampir</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Tes Tulis 2 X 50	Sindig	<p>Materi: materi pertemuan 1-7</p> <p>Pustaka: 1982. <i>Modern School Shop Planning, sevent Edition. USA: Prakken Publication, Inc.</i></p>	5%

9	Menyusun proporsi bangunan laboratorium	Rubrik Penilaian	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas: 2. kesesuaian dengan topik bahasan periode tertentu dalam analisis dan evaluasi penguasaan materi saat penyajian Partisipasi: 3. Frekuensi dan kualitas bertanya frekuensi dan kualitas dalam mengajukan pendapat, argumentasi dan presentasi frekuensi konsultasi diluar jam perkuliahan dalam rangka pengayaan <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi, Penilaian Portofolio</p>	Saintifik Diskusi latihan dan tugas 2 X 50	LMS-Sindig	<p>Materi: menyusun proporsi bangunan laboratorium</p> <p>Pustaka: <i>Strom, George. 1983. Managing The Occupational Education Laboratory. Ann Arbor, Michigan: Wadsworth Publishing Company.</i></p>	5%
10	4. Laboratorium Bidang Studi 4.1. Proporsi bangunan laboratorium	<p>10.1 Mendiskripsikan kebutuhan perlengkapan ruang</p> <p>10.2 Mendiskripsikan langkah menghitung ruang lab</p> <p>10.3 Merencanakan kebutuhan perlengkapan ruang laboratorium</p> <p>10.4 Mengklasifikasikan jenis-jenis peralatan</p> <p>10.5 Menjelaskan hal-hal yang harus dipertimbangkan dalam pengadaan peralatan</p> <p>10.6 Menjelaskan criteria dasar dalam perencanaan peralatan</p> <p>10.7 Menjelaskan cara menghitung kebutuhan peralatan</p> <p>10.8 Mengidentifikasi kebutuhan peralatan</p> <p>10.9 Menghitung kebutuhan peralatan</p>	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas: 2. kesesuaian dengan topik bahasan periode tertentu dalam analisis dan evaluasi penguasaan materi saat penyajian Partisipasi: 3. Frekuensi dan kualitas bertanya frekuensi dan kualitas dalam mengajukan pendapat, argumentasi dan presentasi frekuensi konsultasi diluar jam perkuliahan dalam rangka pengayaan <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi, Penilaian Portofolio</p>	Saintifik/kooperatif/ diskusi latihan tanya jawab 2 X 50		<p>Materi: Mengidentifikasi kebutuhan perlengkapan Ruang Laboratorium dan Kebutuhan peralatan Laboratorium</p> <p>Pustaka: <i>Brown, Robert D. 1979. Industrial Education Facilities, a Handbook for organization and management. Boston Massachusetts: Allyn and Bacon Inc.</i></p>	5%
11	4.2. Kebutuhan Perlengkapan Ruang Laboratorium	<p>11.1 Menjelaskan pengertian lay-out</p> <p>11.2 Menjelaskan tujuan membuat layout</p> <p>11.3 Mendiskripsikan Prinsip-prinsip pengaturan perabot/alat</p> <p>11.4 Menjelaskan langkah-langkah dalam mendisain Lab</p> <p>11.5 Membuat disain Laboratorium keterampilan Tata Boga</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi, Penilaian Portofolio</p>	Saintifik Diskusi latihan dan refleksi 2 X 50		<p>Materi: Disain/ Lay Out Laboratorium</p> <p>Pustaka: <i>Winarni, Astriati. 1992. Laboratorium Bidang Studi PKK. Surabaya: Unipress1</i></p>	5%
12	4.3. Kebutuhan peralatan Laboratorium	<p>1. Mengklasifikasikan jenis-jenis peralatan</p> <p>2. Menjelaskan hal-hal yang harus dipertimbangkan dalam pengadaan peralatan</p> <p>3. Menjelaskan criteria dasar dalam perencanaan peralatan</p> <p>4. Menjelaskan cara menghitung kebutuhan peralatan</p> <p>5. Mengidentifikasi kebutuhan peralatan</p> <p>6. Menghitung kebutuhan peralatan</p>	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas: 2. kesesuaian dengan topik bahasan periode tertentu dalam analisis dan evaluasi penguasaan materi saat penyajian Partisipasi: 3. Frekuensi dan kualitas bertanya frekuensi dan kualitas dalam mengajukan pendapat, argumentasi dan presentasi frekuensi konsultasi diluar jam perkuliahan dalam rangka pengayaan <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi, Penilaian Portofolio</p>	Saintifik/kooperatif, diskusi dan tanya jawab 2 X 50	LMS-Sindig	<p>Materi: Survey lapangan tentang Laboratorium Program Studi</p> <p>Pustaka: 1982. <i>Modern School Shop Planning, seven Revised Edition. USA: Prakken Publication, Inc.</i></p>	5%

13	4.4 Disain/ Lay Out Laboratorium	13.1 Mengidentifikasi personal lab. 13.2 Mengidentifikasi Tugas masing-masing pengelola 13.3 Pengadministrasian peralatan lab. 13.4 Menjelaskan criteria penilaian peralatan Laboratorium 13.5 Menjelaskan nilai-nilai pertimbangan pengadaan peralatan lab. 13.6 Mengklasifikasikan peralatan laboratorium 13.7 Menjelaskan cara penyimpanan peralatan 13.8 Mengidentifikasi cara perawatan peralatan lab menurut jenisnya	Kriteria: 1. Tugas: 2. kesesuaian dengan topik bahasan periode tertentudalam analisis dan evaluasi penguasaan materi saat penyajian Partisipasi: 3. Frekuensi dan kualitas bertanya frekuensi dan kualitas dalam mengajukan pendapat, argumentasi dan presentasi frekuensi konsultasi diluar jam perkuliahan dalam rangka pengayaan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Saintifik / kooperatif/ presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50	LMS-Sindig	Materi: Teknis Pengelolaan Laboratorium Pustaka: Brown, Robert D. 1979. <i>Industrial Education Facilities, a Handbook for organization and management.</i> Boston Massachusetts: Allyn and Bacon Inc.	5%
14	5. Teknis Pengelolaan Laboratorium Personal pengelola (LAB) Pengadaan dan perawatan peralatan Lab Keselamatan kerja	1. Mengidentifikasi personal lab. 2. Mengidentifikasi Tugas masing-masing pengelola 3. Pengadministrasian peralatan lab. 4. Menjelaskan criteria penilaian peralatan Laboratorium 5. Menjelaskan nilai-nilai pertimbangan pengadaan peralatan lab. 6. Mengklasifikasikan peralatan laboratorium 7. Menjelaskan cara penyimpanan peralatan 8. Mengidentifikasi cara perawatan peralatan lab menurut jenisnya 9. Menjelaskan pengertian keselamatan kerja 10. Mengidentifikasi investigasi keselamatan kerja 11. Menjelaskan peraturan terkait dengan keselamatan kerja 12. Menjelaskan manajemen keselamatan kerja 13. Menjelaskan sebab sebab kecelakaan kerja 14. Mengidentifikasi pencegahan kecelakaan kerja menurut jenisnya	Kriteria: 1. Tugas: 2. kesesuaian dengan topik bahasan periode tertentudalam analisis dan evaluasi penguasaan materi saat penyajian Partisipasi: 3. Frekuensi dan kualitas bertanya frekuensi dan kualitas dalam mengajukan pendapat, argumentasi dan presentasi frekuensi konsultasi diluar jam perkuliahan dalam rangka pengayaan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Saintifik/kooperatif/ presentasi, diskusi latihan dan refleksi 2 X 50	LMS-Sindig	Materi: Teknis Pengelolaan Laboratorium Personal pengelola (LAB) Pengadaan dan perawatan peralatan Lab Keselamatan kerja Pustaka: Brown, Robert D. 1979. <i>Industrial Education Facilities, a Handbook for organization and management.</i> Boston Massachusetts: Allyn and Bacon Inc.	10%
15	Mewujudkan desain laboratorium bidang studi SMK keahlian tata boga	1. Melakukan observasi ke laboratorium bidang studi Tata Boga SMK 2. Membuat laporan hasil observasi lab 3. Mengkaji laporan hasil observasi lab 4. Mewujudkan desain laboratorium bidang studi SMK keahlian Tata Boga	Kriteria: 1. Tugas: 2. kesesuaian dengan topik bahasan periode tertentudalam analisis dan evaluasi penguasaan materi saat penyajian Partisipasi: 3. Frekuensi dan kualitas bertanya frekuensi dan kualitas dalam mengajukan pendapat, argumentasi dan presentasi frekuensi konsultasi diluar jam perkuliahan dalam rangka pengayaan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Saintifik/observasi, tanya jawab 2 X 50	LMS-Sindig	Materi: observasi ke laboratorium bidang studi Tata Boga SMK Pustaka: Akhir, Bustanul. <i>Praktek dan Praktikum SMK .</i>	10%

16	Ujian Akhir Semester	Indikator Pertemuan 1-15	Kriteria: terlampir Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Tes Tulis dan Presentasi Hasil Project 2 X 50		Materi: Memahami sumber belajar dan Laboratorium Pustaka: Akhir, Bustanul. <i>Praktek dan Praktikum SMK</i> .	15%
----	----------------------	--------------------------	--	--	--	---	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	50,83%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	25,83%
3.	Penilaian Portofolio	23,33%
		99,99%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Statistika	8321102095		T=2	P=0	ECTS=3.18	4	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Aulia Bayu Yushila, S.TP.M.T.; Diwyacitta Antya Putri, S.TP., M.Sc., M.P.; Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.T.P.; Hanif Naufal Ahmi, S.Pi., M.Sc		Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd			SRI HANDAJANI	

Model Pembelajaran	Case Study
---------------------------	------------

Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK
----------------------------------	-----------------------------------

1. Sikap
2. Keterampilan Umum
3. Keterampilan Khusus
4. Pengetahuan

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

1. Memiliki pengetahuan dan mampu menyimpulkan konsep dasar statistika dan peranan statistika
2. Menghitung, menganalisis dan membahas konsep statistik deskriptif mencakup pengertian, jenis perlakuan dan penyajian data
3. Menghitung, menganalisis dan membahas konsep statistik parametrik
4. Menghitung, menganalisis dan membahas konsep statistik non parametrik

Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

Sub-CPMK1	Mahasiswa dapat menjelaskan definisi, jenis, dan fungsi statistika, serta menerapkan pemahaman dasar dalam analisis data kuliner.
Sub-CPMK2	Mejelaskan konsep statistik deskriptif, data beserta penyajiannya
Sub-CPMK3	Mampu menentukan gejala pusat dan populasi - sampel
Sub-CPMK4	Menjelaskan SPSS dan kegunaannya
Sub-CPMK5	Menjelaskan uji validitas data
Sub-CPMK6	Menjelaskan uji reliabilitas data
Sub-CPMK7	Memahami konsep dasar uji normalitas dan homogenitas data
Sub-CPMK8	Memahami Uji t Satu Sampel
Sub-CPMK9	Melakukan uji t satu sampel dengan SPSS
Sub-CPMK10	Memahami konsep uji dua sampel independen
Sub-CPMK11	memahami materi pertemuan 1 sampai 7
Sub-CPMK12	Memahami konsep uji dua sampel berpasangan
Sub-CPMK13	Memahami Analisis Varians (ANOVA)
Sub-CPMK14	Memahami dan Menerapkan Uji Chi Square
Sub-CPMK15	Melakukan interpretasi hasil pengujian chi square
Sub-CPMK16	Memahami dan Menerapkan Uji Korelasi
Sub-CPMK17	Melakukan dan Menerapkan Uji Regresi
Sub-CPMK18	Melakukan Pelaporan dan Presentasi Studi Kasus Data Penelitian
Sub-CPMK19	Melakukan Pelaporan dan Presentasi Studi Kasus Data Penelitian
Sub-CPMK20	Melakukan Pelaporan dan Presentasi Studi Kasus Data Penelitian

Deskripsi Singkat MK Mata kuliah Statistika memberikan pemahaman tentang konsep dasar statistika dan penerapannya dalam bidang tata boga. Materi mencakup pengumpulan data, pengolahan data, analisis data, serta interpretasi hasil statistik yang relevan dengan penelitian di bidang kuliner dan gastronomi. Tujuan mata kuliah ini adalah agar mahasiswa mampu menerapkan teknik statistika dalam menganalisis data penelitian, mengevaluasi tren makanan, serta membuat keputusan berbasis data dalam pengembangan produk dan layanan boga. Ruang lingkup meliputi statistika deskriptif, probabilitas, distribusi sampling, estimasi, pengujian hipotesis, serta analisis korelasi dan regresi yang diterapkan dalam konteks pendidikan tata boga.

Pustaka

- Utama :**
1. Sudjana. 2017. *Metoda Statistika*. Bandung: Tarsito
 2. Sugiyono, Eri Wibowo. 2004. *Statistika untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS*. Bandung: Alfabeta
 3. Rosner, Bernard. 1986. *Fundamental of Biostatistics*, second edition. Massachusetts: PWS Publishers
 4. Astuti, Alfira M. 2016. *Statistika Penelitian*. Insan Madani Publishing Mataram
 5. Creswell, J. W., & Creswell, J. D. 2018. *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Sage Publications
 6. Field, A. 2017. *Discovering statistics using IBM SPSS statistics (5th ed.)*. Sage Publications
 7. Fitri, A., Rani Rahim, Nurhayati, Azis. 2023. *Dasar-dasar Statistika untuk Penelitian*. Yayasan Kita Menulis .
 8. Darma, Budi. 2021. *Statistika Penelitian Menggunakan SPSS*. Guepedia : Bogor
 9. IBM. 2020. *IBM SPSS Statistics 26 Brief Guide*. IBM Corporation
 10. Mulyati dkk., 2024. *Pengantar SPSS: Teori, Implementasi dan Interpretasi*. CV Gita Lentera: Padang
 11. Sugiyono. 2023. *Statistika Untuk Penelitian*. Alfabeta: Bandung

Pendukung :

1. Bahan Ajar untuk kalangan sendiri
2. Saunders, M., Lewis, P., & Thornhill, A. 2019. *Research methods for business students (8th ed.)*. Pearson.
3. Sugiyono. 2019. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D (2nd ed.)*. Alfabeta.

Dosen Pengampu	UTAMA ALAN DETA DIWYACITTA ANTYA PUTRI AULIA BAYU YUSHILA Utama Alan Deta, S.Pd., M.Pd., M.Si. Utama Alan Deta, S.Pd., M.Pd., M.Si. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Diwyacitta Antya Putri, S.TP., M.Sc., M.P. Diwyacitta Antya Putri, S.TP., M.Sc., M.P.
-----------------------	---

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa dapat menjelaskan definisi, jenis, dan fungsi statistika, serta menerapkan pemahaman dasar dalam analisis data kuliner.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu mendefinisikan statistika secara tepat 2.Dapat membedakan statistika deskriptif dan inferensial 3.Mampu menjelaskan peranan statistika dalam bidang Tata Boga 4.Dapat memberikan contoh penerapan statistika dalam konteks kuliner 	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Ceramah dan diskusi 2 X 50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait konsep dasar statistik dan peranannya dalam penelitian 2x50	Materi: Konsep Dasar Statistika Pustaka: <i>Sudjana. 2017. Metoda Statistika . Bandung: Tarsito</i> Materi: Peran statistik dalam penelitian Pustaka: <i>Astuti, Alfira M. 2016. Statistika Penelitian. Insan Madani Publishing Mataram</i>	6%
2	Mejelaskan konsep statistik deskriptif, data beserta penyajiannya	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan pengertian statistik deskriptif 2.2. Menjelaskan pengertian data 3.3. Menjelaskan jenis data 4.4. Menjelaskan perlakuan pada data meliputi pengumpulan, pengolahan dan penyajian 	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Ceramah, Praktek dan Diskusi 2 X 50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait konsep statistik deskriptif dan data 2 x 50	Materi: Konsep statistik deskriptif Pustaka: <i>Fitri, A., Rani Rahim, Nurhayati, Azis. 2023. Dasar-dasar Statistika untuk Penelitian. Yayasan Kita Menulis .</i> Materi: Pengertian dan jenis data Pustaka: <i>Sugiyono. 2019. Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D (2nd ed.). Alfabeta.</i> Materi: Perlakuan pada data Pustaka: <i>Astuti, Alfira M. 2016. Statistika Penelitian. Insan Madani Publishing Mataram</i>	6%
3	Mampu menentukan gejala pusat dan populasi - sampel	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menentukan rata-rata hitung, modus, median 2.2. Menentukan populasi dan sample penelitian 	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Ceramah, Praktek dan Diskusi 2 X 50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait menghitung ukuran memusat, dan ukuran letak 2 x 50	Materi: Pengukuran Gejala Pusat Pustaka: <i>Sudjana. 2017. Metoda Statistika . Bandung: Tarsito</i> Materi: Populasi dan Sampel Pustaka: <i>Rosner, Bernard. 1986. Fundamental of Biostatistics, second edition. Massachusetts: PWS Publishers</i>	7%
4	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan SPSS dan kegunaannya 2.Menjelaskan uji validitas data 3.Menjelaskan uji reliabilitas data 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Memahami konsep dasar SPSS dan kegunaannya dalam analisis data 2.2. Memahami interface SPSS dan fitur-fitur utamanya 3.3. Mendefinisikan variabel, input data, dan import data 4.4. Memahami dan mempraktekkan uji validitas data 5.5. Memahami dan mempraktekkan uji reliabilitas data 6.6. Menginterpretasikan hasil uji validitas dan reliabilitas data 	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Ceramah, Praktek dan Diskusi 2 X 50	Asinkronus: Eksplorasi materi SPSS, kegunaan, uji validitas dan reliabilitas 2x50	Materi: Konsep dasar SPSS Pustaka: <i>IBM. 2020. IBM SPSS Statistics 26 Brief Guide. IBM Corporation</i> Materi: Interface SPSS dan fitur-fitur utamanya Pustaka: <i>Mulyati dkk., 2024. Pengantar SPSS: Teori, Implementasi dan Interpretasi. CV Gita Lentera: Padang</i> Materi: Uji validitas dan reliabilitas data Pustaka: <i>Darma, Budi. 2021. Statistika Penelitian Menggunakan SPSS. Guepedia : Bogor</i>	7%

5	Memahami konsep dasar uji normalitas dan homogenitas data	1.1. Memahami dan melakukan uji normalitas 2.2. Memahami dan menentukan homogenitas data	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah, Praktek dan Diskusi 2 X 50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait uji normalitas dan homogentis dalam penelitian 2 X 50	Materi: Uji Normalitas & Homogenitas Pustaka: Sugiyono, Eri Wibowo. 2004. <i>Statistika untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS</i> . Bandung: Alfabeta	6%
6	1. Memahami Uji t Satu Sampel 2. Melakukan uji t satu sampel dengan SPSS	1.1. Memahami pengertian dan syarat uji t satu sampel 2.2. Memahami penerapan uji t satu sampel menggunakan SPSS	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah, Praktek dan Diskusi 2 X 50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait uji t satu sampel dengan menggunakan SPSS 2 x 50	Materi: Uji T Satu Sampel Pustaka: Sudjana. 2017. <i>Metoda Statistika</i> . Bandung: Tarsito Materi: Uji t Satu Sampel Pustaka: Sugiyono, Eri Wibowo. 2004. <i>Statistika untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS</i> . Bandung: Alfabeta	6%
7	Memahami konsep uji dua sampel independen	1.1. Memahami pengertian dan syarat uji t dua sampel independen 2.2. Memahami penerapan uji t dua sampel independen dengan SPSS	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah, Praktek dan Diskusi 2 X 50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait uji t dua sampel dengan menggunakan SPSS 2x50	Materi: Uji T Dua Sampel Independen Pustaka: Sudjana. 2017. <i>Metoda Statistika</i> . Bandung: Tarsito	6%
8	memahami materi pertemuan 1 sampai 7	Indikator pertemuan 1-7	Kriteria: 1. Ketepatan menjawab pertanyaan 2. Pemahaman materi 1-7 Bentuk Penilaian : Tes	UTS 2 X 50		Materi: Materi 1-7 Pustaka:	7%
9	Memahami konsep uji dua sampel berpasangan	1.1. Menjelaskan konsep uji dua sampel berpasangan 2.2. Menjelaskan syarat uji dua sampel berpasangan 3.3. Mempraktekan uji dua sampel berpasangan dengan SPSS 4.4. Melakukan interpretasi hasil pengujian	Kriteria: Ketepatan dalam menjawab Bentuk Penilaian : Tes	Ceramah, Praktek dan Diskusi 2 X 50	Asinkronus: Eksplorasi materi uji dua sampel berpasangan 2x50	Materi: Konsep uji dua sampel berpasangan Pustaka: Sugiyono. 2023. <i>Statistika Untuk Penelitian</i> . Alfabeta: Bandung Materi: Uji dua sampel berpasangan dengan SPSS Pustaka: Field, A. 2017. <i>Discovering statistics using IBM SPSS statistics (5th ed.)</i> . Sage Publications	7%
10	Memahami Analisis Varians (ANOVA)	1.1. Menjelaskan ANOVA 2.2. Melakukan ANOVA pada SPSS 3.3. Melakukan interpretasi hasil pengujian	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah, Praktek dan Diskusi 2 X 50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait Anova dengan menggunakan SPSS 2x50	Materi: ANOVA Pustaka: Sugiyono, Eri Wibowo. 2004. <i>Statistika untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS</i> . Bandung: Alfabeta	6%
11	1. Memahami dan Menerapkan Uji Chi Square 2. Melakukan interpretasi hasil pengujian chi square	1.1. Memahami konsep uji chi square 2.2. Memahami penerapan uji chi square pada contoh kasus 3.3. Melakukan interpretasi hasil pengujian	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Ceramah, Praktek dan Diskusi 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait uji Chi Square dengan menggunakan SPSS 2x50	Materi: Uji Chi Square Pustaka: Sudjana. 2017. <i>Metoda Statistika</i> . Bandung: Tarsito	6%
12	Memahami dan Menerapkan Uji Korelasi	1.1. Memahami konsep uji korelasi 2.2. Menerapkan uji korelasi dengan SPSS 3.3. Melakukan interpretasi hasil pengujian korelasi	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Ceramah, Praktek, dan Diskusi 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait uji Korelasi dengan menggunakan SPSS 2x50	Materi: Uji Korelasi Pustaka: Sudjana. 2017. <i>Metoda Statistika</i> . Bandung: Tarsito Materi: Uji Korelasi Pustaka: Sugiyono, Eri Wibowo. 2004. <i>Statistika untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS</i> . Bandung: Alfabeta	6%

13	Melakukan dan Menerapkan Uji Regresi	1.1. Memahami konsep uji regresi 2.2. Menerapkan uji regresi dengan SPSS 3.3. Melakukan interpretasi hasil pengujian regresi	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Ceramah, Praktek, dan Diskusi 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait uji Regresi dengan menggunakan SPSS 2x50	Materi: Uji Regresi Pustaka: Sudjana. 2017. <i>Metoda Statistika</i> . Bandung: Tarsito Materi: Uji Regresi Pustaka: Sugiyono, Eri Wibowo. 2004. <i>Statistika untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS</i> . Bandung: Alfabeta	6%
14	Melakukan Pelaporan dan Presentasi Studi Kasus Data Penelitian	1.1. Melakukan analisa dan interpretasi studi kasus data penelitian 2.2. Melakukan pelaporan hasil studi kasus data penelitian 3.3. Melakukan presentasi hasil analisa dan laporan studi kasus data penelitian 4.4. Memahami penerapan materi 1-13	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Presentasi dan Diskusi 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait analisis data penelitian dan interpretasinya 2x50	Materi: Statistika dalam penelitian Pustaka: Sudjana. 2017. <i>Metoda Statistika</i> . Bandung: Tarsito Materi: Statistika dalam penelitian Pustaka: Sudjana. 2017. <i>Metoda Statistika</i> . Bandung: Tarsito	6%
15	Melakukan Pelaporan dan Presentasi Studi Kasus Data Penelitian	1.1. Melakukan analisa dan interpretasi studi kasus data penelitian 2.2. Melakukan pelaporan hasil studi kasus data penelitian 3.3. Melakukan presentasi hasil analisa dan laporan studi kasus data penelitian 4.4. Memahami penerapan materi 1-13	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Presentasi dan Diskusi 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait analisis data penelitian dan interpretasinya 2x50	Materi: Statistika dalam penelitian Pustaka: Sudjana. 2017. <i>Metoda Statistika</i> . Bandung: Tarsito	6%
16	Melakukan Pelaporan dan Presentasi Studi Kasus Data Penelitian	1.1. Melakukan analisa dan interpretasi studi kasus data penelitian 2.2. Melakukan pelaporan hasil studi kasus data penelitian 3.3. Melakukan presentasi hasil analisa dan laporan studi kasus data penelitian 4.4. Memahami penerapan materi 1-13	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Tes	Presentasi dan Diskusi 2x50		Materi: Pelaporan dan presentasi studi kasus data penelitian Pustaka:	6%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	50%
2.	Praktik / Unjuk Kerja	30%
3.	Tes	20%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Tata Hidang	8321102143	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	2	13 Juni 2022
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga					
	2. Keterampilan Umum						
	CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal					
	3. Keterampilan Khusus						
	CPL 3.A	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan					
	4. Pengetahuan						
	CPL 4.A	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mampu memahami konsep etiket makan, keperluan menata meja, menata meja makan, teknik dan model pelayanan makanan dan layanan kamar, dan jamuan makan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar						
	2. Mampu menyusun menu, merencanakan peralatan makan menata meja makan dan melayani makanan dan minum berdasarkan set menu untuk berbagai kesempatan yang mengacu pada standar operasional prosedur industri jasa boga secara cerdas, bertanggung jawab, mandiri maupun bekerja dalam tim, jujur dan peduli dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.						
	3. Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep tata hidang dan penerapannya pada proses produksi menu western populer di industri jasa boga secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	orientasi ata kuliah					
	Sub-CPMK2	CPL 8: Mampu menganalisis tata cara makan sesuai sifat jamuan makan					
	Sub-CPMK3	CPL 8: Mampu merancang keperluan tata hidang (ruangan, perabot dan peralatan)					
	Sub-CPMK4	Mampu mengidentifikasi keperluan tata hidang					
	Sub-CPMK5	Mampu menganalisis konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur					
	Sub-CPMK6	Mampu menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur					
	Sub-CPMK7	Mampu menganalisis model dan teknik pelayanan makanan					
	Sub-CPMK8	Ujian UTS					
	Sub-CPMK9	Mampu menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur					
Sub-CPMK10	Mampu menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur						
Sub-CPMK11	Mampu menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional						
Sub-CPMK12	Mampu menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional						
Sub-CPMK13	Mampu menerapkan menata meja makan berdasarkan menu dinner disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional						
Sub-CPMK14	Mampu memahami konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan						
Sub-CPMK15	Mampu menganalisis layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service)						
Sub-CPMK16	Mampu memahami seluruh materi yang telah dipelajari mulai pertemuan 1 hingga 15						
Deskripsi Singkat MK	Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang konsep dan penerapan menata meja makan sesuai menu dan pelayanannya berdasar standar operasional prosedur untuk berbagai kesempatan jamuan makan dalam hubungannya dengan kebudayaan bangsa yang berlaku secara internasional. Orientasi materi meliputi: konsep dasar tata hidang, etiket makan, keperluan tata hidang, menata meja, teknik dan model pelayanan makanan dan minuman, layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service), dan jamuan makan. PBM dilakukan dengan menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa case study, diskusi kelompok, dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.						
Pustaka	Utama :						
	1. Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga						
Pustaka	Pendukung :						
	1. Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co. 2. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co. 3. Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc. 4. Kleinstauber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka. 5. Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons 6. Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton 7. Pedit, I.N.R. 2004. Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu 8. Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co. 9. Suyono, R.P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo.						

Dosen Pengampu		LUCIA TRI PANGESTHI TRI WAHYUNI INDAH PERMATA Tri Wahyuni Indah Permata, S.Pd., M.Pd. Tri Wahyuni Indah Permata, S.Pd., M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	orientasi ata kuliah	1.1.1. Menganalisis konsep dasar tata hidang 2.1.2. Menganalisis manfaat tata hidang 3.1.3. Mengidentifikasi aspek-aspek tata hidang	Kriteria: 1.1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2.2. Rubrik penilaian tes tertulis 3. Bentuk Penilaian: Aktifitas partisipasi, Hasil Tes tertulis, Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas 1: Menganalisis warna • Tugas-2: Mengidentifikasi industri jasa boga di Surabaya 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Konsep dasar tata hidang Pustaka: Goodman Jr, Raymond J. 2002. <i>F & B Service Management</i> . Jakarta: Erlangga Materi: struktur organisasi di industri jasa boga Pustaka: Faye, Kinder. Green, Nancy R. Harris, Natholin. 1984: <i>Meals Management</i> . New York: Mac Millan Publishing Co. Materi: klasifikasi industri jasa boga Pustaka: Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. <i>Food and Beverage Service</i> . London: Hodder and Stoughton	9%
2	CPL 8: Mampu menganalisis tata cara makan sesuai sifat jamuan makan	1.2.1 Menjelaskan sejarah etiket makan 2.2.2. Menganalisis konsep etiket jamuan makan 3.2.3. Menganalisis manfaat etiket jamuan makan 4.2.4. Menganalisis tata cara jamuan makan berdasarkan sifat jamuan makan sesuai standar operasional prosedur 5.2.5. Menganalisis tata cara makan aneka hidangan dalam set menu Western	Kriteria: 1.1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2.2. Rubrik penilaian tes tertulis Bentuk Penilaian: Aktifitas partisipasi, Hasil Tes tertulis, Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi dosen dan diskusi terkait sejarah etiket jamuan makan, deskripsi etiket jamuan makan, tata cara jamuan makan sesuai SOP dan penerapannya sesuai menu Western. • Tugas-1: Menganalisis video table manner 3 x 50	<ul style="list-style-type: none"> • Asynchronous: mempelajari bahan bacaan dan PPT mengenai sejarah etiket jamuan makan, tata cara jamuan makan sesuai SOP dan penerapannya sesuai menu Western 3 x 50	Materi: sejarah etiket makan Pustaka: Kleinsteuber, Asti. 1997. <i>Table Manners</i> . Jakarta: Primamedia Pustaka. Materi: tata cara makan dengan jamuan makan formal dan informal sesuai standar operasional prosedur Pustaka: Kleinsteuber, Asti. 1997. <i>Table Manners</i> . Jakarta: Primamedia Pustaka. Materi: tata cara makan aneka hidangan dalam set menu kontinental Pustaka: Suyono, R.P. 2004. <i>Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi</i> . Jakarta: Grasindo.	5%

3	CPL 8: Mampu merancang keperluan tata hidang (ruangan, perabot dan peralatan)	<p>1.3.1. Mengidentifikasi keperluan Tata Hidang</p> <p>2.3.2. Mengidentifikasi ruangan untuk keperluan menata meja sesuai SOP</p> <p>3.3.3. Mengidentifikasi perabot untuk keperluan menata meja sesuai SOP</p> <p>4.3.5. Menganalisis fungsi perabot tata hidang.</p> <p>5.3.6. Menganalisis fungsi peralatan tata hidang</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap</p> <p>2.2. Rubrik penilaian tes tertulis</p> <p>3. Bentuk Penilaian: Aktifitas partisipasi, Hasil Tes tertulis,</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<p>• Presentasi dosen dan diskusi terkait keperluan tata hidang (ruangan, perabot dan peralatan tata hidang), fungsi perabot dan peralatan tata hidang.</p> <p>• Tugas-1: Merancang kebutuhan perabot dan peralatan sesuai set menu 2 x 50</p>	<p>• Asynchronous: mempelajari bahan bacaan dan PPT mengenai keperluan tata hidang (ruangan, perabot dan peralatan tata hidang), fungsi perabot dan peralatan tata hidang. 2 x 50</p>	<p>Materi: menerapkan etiket makan pada jamuan makan formal</p> <p>Pustaka: <i>Kleinsteuber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i></p> <p>Materi: menerapkan etiket makan pada jamuan makan formal</p> <p>Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p> <p>Materi: menerapkan etiket makan pada jamuan makan formal</p> <p>Pustaka: <i>Suyono, R.P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo.</i></p>	5%
4	Mampu mengidentifikasi keperluan tata hidang	<p>1.4.1. Menganalisis konsep menu</p> <p>2.4.2. Menganalisis fungsi menu</p> <p>3.4.3. Mengklasifikasikan jenis menu berdasarkan pola distribusi waktu makan</p> <p>4.4.4. Membedakan jenis-jenis menu breakfast</p> <p>5.4.5. Membedakan jenis menu berdasarkan pemberian harga</p> <p>6.4.6. Membedakan jenis menu berdasarkan penawaran di restoran</p> <p>7.4.7. Mengidentifikasi desain menu restoran</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap</p> <p>2.2. Rubrik penilaian tes tertulis</p> <p>3. Bentuk Penilaian: Aktifitas partisipasi, Hasil Tes tertulis,</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>• Studi kasus, Diskusi dalam kelompok</p> <p>• Tugas-4: Mengidentifikasi tableware berdasarkan menu dan Membuat kartu menu 3 x 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50</p>	<p>Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J. 2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <p>Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang</p> <p>Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</i></p> <p>Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang</p> <p>Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <p>Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	7%

5	Mampu menganalisis konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	<p>1.5.1 Mendefinisikan menata meja makan</p> <p>2.5.2 Menjelaskan pedoman menata meja makan berdasarkan SOP</p> <p>3.5.3 Menggambar lay-out tata meja makan sesuai menu berpedoman SOP</p> <p>4.5.4 Menjelaskan model cover dasar menata meja makan</p> <p>5.5.5 Menjelaskan prosedur menata meja makan berdasarkan SOP</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-5: Menggambar layout tata meja makan sesuai set menu berpedoman pada SOP 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50	<p>Materi: Konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <p>Materi: Konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co.</i></p> <p>Materi: Konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	8%
6	Mampu menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	<p>1.6.1 mendemonstrasikan menata meja sesuai jenis table set-up</p> <p>2.6.2 Menyiapkan perabot</p> <p>3.6.3 Memilih peralatan sesuai jenis table set-up</p> <p>4.6.4 Menata meja sesuai jenis table set-up</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-6: Membuat laporan portofolio menata meja sesuai jenis table set-up (2) 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) (2) 3 x 50	<p>Materi: Menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <p>Materi: Menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</i></p> <p>Materi: Menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Kleinsteuber, Asti.</i></p>	5%

1997. *Table Manners*. Jakarta: Primamedia Pustaka.

Materi:
Menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur

Pustaka:
Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons

Materi:
Menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur

Pustaka: *Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton*

Materi:
Menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur

Pustaka: *Pendit, I.N.R. 2004. Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu*

Materi:
Menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur

Pustaka: *Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.*

7	Mampu menganalisis model dan teknik pelayanan makanan	<p>1.7.1 Menjelaskan sejarah model pelayanan</p> <p>2.7.2 Mendefinisikan model pelayanan makanan dan minuman</p> <p>3.7.3 Mengklasifikasikan model pelayanan makanan dan minuman</p> <p>4.7.4 Mengidentifikasi ciri-ciri model pelayanan makanan dan minuman</p> <p>5.7.5 Menyusun prosedur pelayanan makanan dan minuman sesuai menu dan ketentuan SOP</p> <p>6.7.6 Menganalisis kelebihan dan kekurangan model pelayanan makanan</p> <p>7.7.7 Mendefinisikan teknik pelayanan makanan dan minuman</p> <p>8.7.8 Mengidentifikasi perlengkapan pelayanan makanan</p> <p>9.7.9 Menjelaskan teknik dasar pelayanan makanan dan minuman</p> <p>10.7.10 Menjelaskan persyaratan pelayan makanan (pramusaji)</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-7: <p>1. Menganalisis video model pelayanan makanan dan minuman berpedoman pada SOP</p> <p>2. Menganalisis video pelayanan makanan dan minuman berdasarkan kualifikasi pramusaji</p> <p>3 x 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50	<p>Materi: Model dan teknik pelayanan makanan</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <hr/> <p>Materi: Model dan teknik pelayanan makanan</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Model dan teknik pelayanan makanan</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Model dan teknik pelayanan makanan</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	5%
8	Ujian UTS	Mampu menguasai materi pertemuan 1 hingga 7	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Tes</p>	Secara langsung dan mandiri 2 x 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	<p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: <i>Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: <i>Kleinsteuber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i></p>	0%

						<p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: Kotschevar, H. Lendal. <i>Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. <i>Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: Pendit, I.N.R. 2004. <i>Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: Pendit, I.N.R. 2004. <i>Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: Strianese, Anthony J. 2002. <i>Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: Suyono, R.P. 2004. <i>Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo.</i></p>
--	--	--	--	--	--	---

9	Mampu menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	<p>1.8.1. Mendefinisikan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service)</p> <p>2.8.2. Mengidentifikasi prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service)</p> <p>3.8.3. Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service)</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-8: Menganalisis video prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) <p>Berdasarkan SOP 3 x 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50	<p>Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <hr/> <p>Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Liicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <hr/> <p>Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p>	10%
10	Mampu menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	1.9.1 mendemonstrasikan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-9: Membuat laporan portofolio 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) (2) 3 x 50	<p>Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p>	11%

		<p>2.9.2 Menyiapkan perabot</p> <p>3.9.3 Memilih peralatan perlengkapan pelayanan makanan</p> <p>4.9.4 melayankan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p>	<p>prosedur pelayanan makanan dan minuman sesuai set menu berdasarkan SOP (2) 3 x 50</p>		<p>Pustaka: Goodman Jr, Raymond J.2002. <i>F & B Service Management</i>. Jakarta: Erlangga</p> <p>Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: Kazarian, Edward A. 1983. <i>Foodservice Facilities Planning</i>. New York: AVI Publishing, Inc.</p> <p>Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: Kleinstauber, Asti. 1997. <i>Table Manners</i>. Jakarta: Primamedia Pustaka.</p> <p>Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. <i>Management By Menu</i>. America: John Wilrey & Sons</p> <p>Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. <i>Food and Beverage Service</i>. London: Hodder and Stoughton</p> <p>Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: Pendit, I.N.R. 2004. <i>Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan</i>. Yogyakarta: Graha Ilmu</p> <p>Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence</p>
--	--	---	--	--	---

						of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	
11	Mampu menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional	1.10.1 Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu breakfast dan ketentuan SOP 2.10. 2 Menata hidangan pada alat saji yang tepat 3.10. 3 Menata meja sesuai set menu breakfast dan ketentuan SOP 4.10. 4 Melayankan makanan dan minuman sesuai menu breakfast berpedoman pada SOP	Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-10: Membuat laporan portofolio praktik menata meja untuk breakfast dan pelayanan makanan dan minuman berdasarkan menu breakfast (2) 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) (2) 3 x 50	<p>Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <p>Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</i></p> <p>Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional Pustaka: <i>Kleinsteuber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i></p> <p>Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal. Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wiley & Sons</i></p> <p>Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP)</p>	5%

						<p>pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <hr/> <p>Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p> <hr/> <p>Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	
12	Mampu menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional	<p>1.11.1 Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu lunch dan ketentuan SOP</p> <p>2.11.2 Menata hidangan pada alat saji yang tepat</p> <p>3.11.3 Menata meja sesuai set menu lunch dan ketentuan SOP</p> <p>4.11.4 Melayankan makanan dan minuman sesuai menu lunch berpedoman pada SOP</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-11: Membuat laporan portofolio praktik menata meja untuk lunch dan pelayanan makanan dan minuman berdasarkan menu lunch (2) 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) (2) 3 x 50	<p>Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <hr/> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</i></p> <hr/> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP)</p>	10%

						<p>pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Kleinsteuber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i></p> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	
13	Mampu menerapkan menata meja makan berdasarkan menu dinner disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP)	1.12. 1 Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu dinner dan ketentuan SOP	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) (2) 3 x 50	<p>Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar</p>	5%

	<p>pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p>	<p>2.12. 2 Menata hidangan pada alat saji yang tepat 3.12. 3 Menata meja sesuai set menu dinner dan ketentuan SOP 4.12.4 Melayankan makanan dan minuman sesuai menu lunch berpedoman pada SOP</p>	<p>Praktik / Unjuk Kerja</p>	<p>kelompok • Tugas-12: Membuat laporan portofolio praktik menata meja untuk dinner dan pelayanan makanan dan minuman berdasarkan menu dinner (2) 3 x 50</p>		<p>operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <hr/> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</i></p> <hr/> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional Pustaka: <i>Kleinsteuber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i></p> <hr/> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <hr/> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan</p>
--	--	---	------------------------------	---	--	--

						<p>dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	
14	Mampu memahami konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan	<p>1.13. 1 Menjelaskan pengertian jamuan makan</p> <p>2.13.2 Mengklasifikasikan jamuan makan berdasarkan sifat</p> <p>3.13.3 Membedakan ciri-ciri jamuan makan</p> <p>4.13.4 Mengidentifikasi perlengkapan jamuan makan</p> <p>5.13.5 Menjelaskan prosedur penyelenggaraan jamuan makan</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas-13: Membuat rancangan proposal jamuan makan dg tema tertentu yg bersifat formal atau informal <p>3 x 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50	<p>Materi: Konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <p>Materi: Konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan</p> <p>Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <p>Materi: Konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	10%

15	Mampu menganalisis layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service)	<p>1.14.1 Menjelaskan pengertian room service</p> <p>2.14.2 Menggambarkan struktur organisasi room service</p> <p>3.14.3 Mengidentifikasi perlengkapan room service</p> <p>4.14.4 Menyusun prosedur kerja pelayanan room service berdasarkan SOP</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-14: Menganalisis video prosedur layanan di room service (2) 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) (2) 3 x 50	<p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service)</p> <p>Pustaka: Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</p> <hr/> <p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service)</p> <p>Pustaka: Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co.</p> <hr/> <p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service)</p> <p>Pustaka: Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Pub.Co.</p> <hr/> <p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service)</p> <p>Pustaka: Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</p> <hr/> <p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service)</p> <p>Pustaka: Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</p> <hr/> <p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service)</p> <p>Pustaka: Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</p> <hr/> <p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service)</p> <p>Pustaka: Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</p>	5%
16	Mampu memahami seluruh materi yang telah dipelajari mulai pertemuan 1 hingga 15	Mampu menguasai materi pertemuan 1 hingga 15	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Secara langsung dan mandiri 2 x 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	<p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15</p> <p>Pustaka: Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15</p> <p>Pustaka: Faye,</p>	0%

						<p><i>Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15</p> <p>Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15</p> <p>Pustaka: <i>Kleinsteuber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal. Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15</p> <p>Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15</p> <p>Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15</p> <p>Pustaka: <i>Suyono, R.P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo.</i></p>
--	--	--	--	--	--	---

1.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	49%
2.	Penilaian Portofolio	31%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	20%
		100%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Teknologi Pangan	8321102096	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	4	23 September 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Raida Amelia Ifadah, S.TP., M.P. Diwyacitta Antya Putri, S.TP., M.Sc., M.P.		Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga					
	2. Keterampilan Umum						
	CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal					
	3. Keterampilan Khusus						
	CPL 3.A	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga					
	4. Pengetahuan						
	CPL 4.A	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mampu menganalisis secara kritis prinsip-prinsip ilmiah dari berbagai teknologi pengolahan pangan (termal, non-termal, kimiawi, dan biologis) beserta dampaknya terhadap karakteristik dan umur simpan produk.						
	CPMK 1.A	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur dalam menghasilkan produk pangan					
	2. Mampu menerapkan prosedur standar teknologi pengolahan pangan (pengaturan suhu, penggaraman/pengasaman, pengeringan) secara tepat dan aman dalam skala laboratorium.						
	3. Mampu menyusun laporan praktikum dan laporan kunjungan industri yang sistematis dan informatif, serta mempresentasikannya secara efektif.						
	4. Menunjukkan sikap bertanggung jawab, disiplin, dan kolaboratif dalam kegiatan teoretis, praktikum, dan kunjungan industri.						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menjelaskan ruang lingkup teknologi pangan, jenis kerusakan pangan, dan kontrak perkuliahan.					
	Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menganalisis prinsip, tujuan, dan aplikasi proses pengaturan suhu tinggi (Pasteurisasi & Sterilisasi).					
	Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menganalisis prinsip, tujuan, dan aplikasi proses pengaturan suhu rendah (Pendinginan & Pembekuan).					
	Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menganalisis mekanisme pengawetan dengan proses penggaraman, penggulaan, dan pengasaman.					
	Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menganalisis mekanisme pengawetan dengan proses pengeringan dan pengasapan.					
	Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menganalisis prinsip dan proses fermentasi dan aplikasinya.					
	Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar proses kristalisasi dan ekstrusi dalam industri pangan.					
Sub-CPMK8	Ujian Tengah Semester						
Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar dan aplikasi pengolahan pangan non-termal (UV & Iradiasi).						
Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar Gastronomi Molekuler dan aplikasinya dalam kuliner modern.						
Sub-CPMK11	Mahasiswa mampu menganalisis fungsi pengemasan dan faktor-faktor yang mempengaruhi umur simpan produk pangan.						
Sub-CPMK12	Mahasiswa mampu menerapkan prosedur praktikum pengaturan suhu (misal: pasteurisasi jus) dan penggaraman/pengasaman.						
Sub-CPMK13	Mahasiswa mampu menerapkan prosedur praktikum pengeringan (misal: pembuatan simplisia/manisan kering).						
Sub-CPMK14	Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil praktikum dengan cara yang runtut, menarik, dan berbasis data yang valid.						
Sub-CPMK15	Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil praktikum dengan cara yang runtut, menarik, dan berbasis data yang valid.						
Sub-CPMK16	Mahasiswa mampu menganalisis penerapan teknologi pangan di industri melalui kunjungan industri dan menyusun laporannya.						
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Teknologi Pangan dirancang untuk memberikan pemahaman yang mendalam kepada mahasiswa tentang prinsip-prinsip ilmiah dan aplikasi teknologi dalam proses pengolahan, konservasi, dan pengemasan bahan pangan. Mahasiswa akan belajar berbagai metode pengolahan, baik yang termal maupun non-termal, termasuk fermentasi dan teknik pengemasan untuk memastikan kualitas, keamanan, dan nilai gizi dari produk pangan. Kursus ini juga melibatkan analisis fisikokimia dan sensoris terhadap produk pangan, dengan fokus pada inovasi teknologi yang berkelanjutan dan regulasi mutu dan keamanan pangan. Melalui praktikum, diharapkan mahasiswa dapat mengasah keterampilan mereka dalam mengimplementasikan teknologi pangan modern yang menghasilkan produk dengan nilai tambah dan memenuhi standar industri.						
Pustaka	Utama :						
	<ol style="list-style-type: none"> Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta. Mountney, GJ and W. A. Gould. 1988. Practical Food Microbiology and Technology Third Edition. Van Nostrand Reinhold Company New York. Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta. Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia Jakarta. Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta. Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta. Cahyadi, W. 2006. Analisis dan aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara Jakarta. Ayustaningwarno, Fitriyono. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014. ISBN 978-602-262-212-3. Abu Amar, Muhami, Tri Rosandari, Koeswardhani, A.A. Ayu Dharmawati, dan Raskita Saragih. Pengantar Teknologi Pangan. Edisi 1. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka, 2014. ISBN 9796899035. Effendi, Supli. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3. Muchtadi, Tien R., dan Sugiyono. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung: Alfabeta, 2014. ISBN 9786027825413. Murti, Tridjoko Wisnu. Pangan Gizi dan Teknologi Susu. Yogyakarta: UGM PRESS, 2021. ISBN 978-979-420-908-0. Santoso, Umar, Setyaningsih, Widiastuti, Ningrum, Andriati, Ardhi, Aulia, dan Sudarmanto. Analisis Pangan. Yogyakarta: UGM PRESS, 2020. ISBN 978-602-386-338-9. 						
Pendukung :							

<ol style="list-style-type: none"> Lebdoyono R. 2024. Development of Low-Lactose Probiotic Yogurt Drinks with Lactiplantibacillus plantarum subsp. plantarum Dad-13: Physicochemical and Sensory Characteristics Abu Amar, Muhami, Tri Rosandari, Koeswardhani, A.A. Ayu Dharmawati, dan Raskita Saragih. Pengantar Teknologi Pangan. Edisi 1. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka, 2014. ISBN 9796899035. Effendi, Supli. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3. Murti, Tridjoko Wisnu. Pangan Gizi dan Teknologi Susu. Yogyakarta: UGM PRESS, 2021. ISBN 978-979-420-908-0. Purwanto, Maria G.M., Artadana, Ida Bagus Made, dan Susanto, Steven. Analisa Nutrisi dan Senyawa Bioaktif Padi Merah. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2019. Santoso, Umar, Setyaningsih, Widiastuti, Ningrum, Andriati, Ardhi, Aulia, dan Sudarmanto. Analisis Pangan. Yogyakarta: UGM PRESS, 2020. ISBN 978-602-386-338-9. 							
Dosen Pengampu RATNA PALUPI NURFATIMAH HANIF NAUFAL AHMI Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P.							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa mampu menjelaskan ruang lingkup teknologi pangan, jenis kerusakan pangan, dan kontrak perkuliahan.	<ol style="list-style-type: none"> Ketepatan menjelaskan definisi dan ruang lingkup teknologi pangan. Kemampuan mengidentifikasi jenis-jenis kerusakan pangan beserta contohnya. Pemahaman terhadap skema PjBL dan aturan penilaian. 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> Ketepatan konsep dasar teknologi pangan. Mahasiswa memahami konsep kerusakan pangan. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Interactive Lecturing & Discussion. Penjelasan Kontrak Kuliah & Skema PjBL. 2x50		Materi: Pengenal Teknologi Pangan Pustaka: Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta. Materi: Kerusakan Pangan dan Umur Simpan Pustaka: Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta. Materi: Pengantar Ilmu Pangan Pustaka: Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta.	5%
2	Mahasiswa mampu menganalisis prinsip, tujuan, dan aplikasi proses pengaturan suhu tinggi (Pasteurisasi & Sterilisasi).	<ol style="list-style-type: none"> Menganalisis perbedaan mendasar antara pasteurisasi dan sterilisasi berdasarkan suhu, waktu, mikroorganisme target, dan pengaruhnya terhadap umur simpan serta kualitas nutrisi produk. Menganalisis pengaruh kedua proses terhadap mutu pangan. Membandingkan efektivitas beberapa metode pasteurisasi dan sterilisasi. 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> Rubrik Penilaian (Kesesuaian presentasi dengan topik). Penilaian Partisipasi Mahasiswa. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi hasil diskusi, Ceramah Dosen. 2 x 50	Asinkronus: Penugasan LKM (Eksplorasi terkait topik dan diskusi kelompok).	Materi: Pasteurisasi dan Sterilisasi Pustaka: Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta. Materi: Pengawetan susu Pustaka: Murti, Tridjoko Wisnu. Pangan Gizi dan Teknologi Susu. Yogyakarta: UGM PRESS, 2021. ISBN 978-979-420-908-0.	5%
3	Mahasiswa mampu menganalisis prinsip, tujuan, dan aplikasi proses pengaturan suhu rendah (Pendinginan & Pembekuan).	<ol style="list-style-type: none"> Menganalisis perubahan produk pangan selama pendinginan dan pembekuan. Menganalisis aplikasi pendinginan dan pembekuan pada produk boga. 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> Ketepatan penjelasan Kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Presentasi, Diskusi. 2 x 50		Materi: Pengawetan pangan Pustaka: Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta. Materi: pengawetan pangan Pustaka: Effendi, Supli. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3.	5%

4	Mahasiswa mampu menganalisis mekanisme pengawetan dengan proses pengawetan, penggulaan, dan pengasaman.	1.Ketepatan menjelaskan prinsip osmosis pada pengawetan/enggulaan. 2.Kemampuan menganalisis peran pH dalam pengasaman.	Kriteria: Ketepatan konsep, kemampuan menghubungkan teori & aplikasi. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Presentasi, Case Method. 2 x 50		Materi: Pengawetan pangan Pustaka: Effendi, Supli. <i>Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan</i> . Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3. Materi: Proses Pengawetan Pustaka: Purnomo, H. 1996. <i>Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging</i> . Gramedia Widiasarana Indonesia Jakarta.	5%
5	Mahasiswa mampu menganalisis mekanisme pengawetan dengan proses pengeringan dan pengasapan.	Ketepatan menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi laju pengeringan.	Kriteria: 1.Mahasiswa mampu menjelaskan konsep pengeringan dan aplikasinya pada bahan pangan 2.Mahasiswa mampu menjelaskan konsep pengasapan dan aplikasinya pada bahan pangan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Presentasi, Diskusi. 2 x 50		Materi: Pengeringan dan pengasapan Pustaka: Effendi, Supli. <i>Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan</i> . Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3. Materi: Teknologi pengawetan dengan pengeringan Pustaka: Muchtadi, Tien R., dan Sugiyono. <i>Prinsip Proses dan Teknologi Pangan</i> . Bandung: Alfabeta, 2014. ISBN 9786027825413.	5%
6	Mahasiswa mampu menganalisis prinsip dan proses fermentasi dan aplikasinya.	1.Kemampuan membedakan fermentasi asam laktat, alkohol, dan asetat. 2.Kemampuan mengidentifikasi mikroorganisme kunci pada produk fermentasi.	Kriteria: 1.mahasiswa bisa membuat rencana praktikum untuk pengawetan pangan 2.mahasiswa bisa melaksanakan praktikum pengawetan pangan 3.mahasiswa mampu membuat laporan pengawetan pangan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Presentasi, Discussion 2 x 50		Materi: Pengawetan pangan Pustaka: Desrosier, W. 1988. <i>Teknologi Pengawetan Pangan</i> . UI Press Jakarta. Materi: analisis pengawetan pangan Pustaka: Santoso, Umar, Setyaningsih, Widiastuti, Ningrum, Andriati, Ardhi, Aulia, dan Sudarmanto. <i>Analisis Pangan</i> . Yogyakarta: UGM PRESS, 2020. ISBN 978-602-386-338-9.	5%

7	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar proses kristalisasi dan ekstrusi dalam industri pangan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menjelaskan prinsip dasar kristalisasi dan ekstrusi secara jelas. 2. Mahasiswa dapat menganalisis keunggulan dan keterbatasan metode kristalisasi dan ekstrusi berdasarkan kajian literatur. 3. Mahasiswa dapat meresume jurnal internasional terindeks dengan struktur yang jelas dan analisis kritis. 4. Mahasiswa dapat berpartisipasi aktif dalam diskusi kelas dan menyampaikan argumen berbasis teori. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar kristalisasi dan ekstrusi dengan jelas. 2. Mahasiswa dapat menyusun resume jurnal internasional dengan struktur yang sistematis dan analisis yang relevan. 3. Mahasiswa aktif dalam diskusi dan mampu memberikan argumen yang berbobot berdasarkan jurnal atau literatur yang dibaca. 4. Mahasiswa dapat menyampaikan hasil resume jurnal dengan cara yang sistematis dan dapat menjawab pertanyaan dengan baik. <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah, Presentasi, Diskusi. 2 x 50		<p>Materi: Kristalisasi dan Ekstruksi Pustaka: <i>Ayustaningwarno, Fitriyono. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014. ISBN 978-602-262-212-3.</i></p>	5%
8	Ujian Tengah Semester	Mahasiswa menunjukkan pemahaman konsep yang baik dalam tes tertulis	<p>Kriteria: mahasiswa mampu menjawab soal</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Evaluasi teori dan penerapan teknologi pengawetan pangan. 2 x 50		<p>Materi: Kimia Pangan dan gizi Pustaka: <i>Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta.</i></p> <p>Materi: pengantar teknologi pangan Pustaka: <i>Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta.</i></p>	14%
9	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar dan aplikasi pengolahan pangan non-termal (UV & Iradiasi).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan mekanisme inaktivasi mikroba oleh UV/Iradiansi. 2. Kemampuan menganalisis keunggulan dan kelemahan proses non-termal. 	<p>Kriteria: Ketepatan, kemampuan analisis komparatif.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah Interaktif, Presentasi, Diskusi. 2 x 50		<p>Materi: Teknik pengawetan pangan Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i></p>	5%
10	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar Gastronomi Molekuler dan aplikasinya dalam kuliner modern.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan menjelaskan prinsip sferifikasi dan emulsifikasi. 2. Kemampuan memberikan contoh menu yang menerapkan gastronomi molekuler. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu memahami gastronomi pada pangan 2. Mahasiswa dapat menjelaskan potensi gastonomi pada bidang pangan <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah, Presentasi, Pemutaran Video. 2 x 50		<p>Materi: Gastronomy Pustaka: <i>Mountney, GJ and W. A. Gould. 1988. Practical Food Microbiology and Technology Third Edition. Van Nostrand Reinhold Company New York.</i></p>	5%

11	Mahasiswa mampu menganalisis fungsi pengemasan dan faktor-faktor yang mempengaruhi umur simpan produk pangan.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Kemampuan mengklasifikasikan jenis-jenis bahan kemasan. 2.Ketepatan menganalisis hubungan antara kemasan, kondisi penyimpanan, dan umur simpan. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu menjelaskan jenis dan karakteristik bahan pengemas 2.Mahasiswa dapat menganalisis kemasan yang cocok untuk produk pangan 3.Mahasiswa dapat menganalisis penentuan umur simpan pada produk pangan <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah, Presentasi, Case Method. 2x50		<p>Materi: Pengemasan pangan Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R., dan Sugiyono. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung: Alfabeta, 2014. ISBN 9786027825413.</i></p> <p>Materi: Penentuan umur simpan Pustaka: <i>Effendi, Supli. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3.</i></p>	5%
12	Mahasiswa mampu menerapkan prosedur praktikum pengaturan suhu (misal: pasteurisasi jus) dan pengaraman/pengasaman.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Keterampilan mengikuti SOP praktikum. 2.Kemampuan bekerja sama dalam tim dan menjaga kebersihan area kerja. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Keterampilan psikomotorik, kerja sama tim, penerapan K3. 2.mahasiswa mampu membuat laporan <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum</p>	Demonstrasi & Praktikum terbimbing. 2 x 50		<p>Materi: Metode praktikum Pustaka: <i>Santoso, Umar, Setyaningsih, Widiastuti, Ningrum, Andriati, Ardhi, Aulia, dan Sudarmanto. Analisis Pangan. Yogyakarta: UGM PRESS, 2020. ISBN 978-602-386-338-9.</i></p>	7%
13	Mahasiswa mampu menerapkan prosedur praktikum pengeringan (misal: pembuatan simplisia/manisan kering).	<ol style="list-style-type: none"> 1.Ketepatan dalam preparasi bahan sebelum pengeringan. 2.Kedisiplinan dalam memonitor proses dan mencatat data pengamatan. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.mahasiswa mampu melakukan eksperimen pada pengawetan pangan 2.mahasiswa mampu membuat laporan praktikum <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum</p>	Demonstrasi & Praktikum terbimbing. 2 x 50		<p>Materi: praktikum pangan Pustaka: <i>Santoso, Umar, Setyaningsih, Widiastuti, Ningrum, Andriati, Ardhi, Aulia, dan Sudarmanto. Analisis Pangan. Yogyakarta: UGM PRESS, 2020. ISBN 978-602-386-338-9.</i></p>	7%
14	Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil praktikum dengan cara yang runtut, menarik, dan berbasis data yang valid.	Mahasiswa dapat mempresentasikan hasil praktikum secara sistematis dan menjawab pertanyaan dengan logis.	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.mahasiswa mampu melaporkan praktikum 2.mahasiswa mampu presentasi dengan baik <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum</p>	Presentasi hasil praktikum diikuti tanya jawab antar kelompok. 2 x 50		<p>Materi: Praktikum aplikasi teknologi pangan Pustaka: <i>Ayustaningwarno, Fitriyono. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014. ISBN 978-602-262-212-3.</i></p>	6%
15	Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil praktikum dengan cara yang runtut, menarik, dan berbasis data yang valid.	Mahasiswa dapat mempresentasikan hasil praktikum secara sistematis dan menjawab pertanyaan dengan logis.	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.mahasiswa mampu melaporkan praktikum 2.mahasiswa mampu presentasi dengan baik <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum</p>	Presentasi hasil praktikum diikuti tanya jawab antar kelompok. 2 x 50		<p>Materi: Praktikum aplikasi teknologi pangan Pustaka: <i>Ayustaningwarno, Fitriyono. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014. ISBN 978-602-262-212-3.</i></p>	6%
16	Mahasiswa mampu menganalisis penerapan teknologi pangan di industri melalui kunjungan industri dan menyusun laporannya.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Kemampuan mengidentifikasi proses teknologi pangan yang diterapkan di industri. 2.Sistematika dan kelengkapan isi laporan kunjungan. 	<p>Kriteria:</p> <p>Kemampuan identifikasi & analisis, kualitas laporan.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	(Field Trip): Kunjungan Industri. Asynchronous: Penyusunan Laporan. 2 x 50		<p>Materi: proses teknologi pangan yang diterapkan di industri Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R., dan Sugiyono. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung: Alfabeta, 2014. ISBN 9786027825413.</i></p>	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	7.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	47.5%
3.	Penilaian Praktikum	26%
4.	Tes	19%
		100%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Operasional K3	8321102200		T=0	P=2	ECTS=3.18	5	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
Deskripsi Singkat MK							
Pustaka	Utama :						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Operasional Kue Indonesia dan Western	8321103188		T=0	P=3	ECTS=4.77	5	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	

Model Pembelajaran	Project Based Learning
--------------------	------------------------

Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK
	1. Sikap
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

Deskripsi Singkat MK	
----------------------	--

Pustaka	Utama :	
	Pendukung :	

Dosen Pengampu	
----------------	--

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Operasional Makanan Indonesia, Asia dan Western	8321103187		T=0	P=3	ECTS=4.77	5	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
Deskripsi Singkat MK							
Pustaka	Utama :						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Operasional Peralatan Dapur	8321102186		T=0	P=2	ECTS=3.18	5	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
Deskripsi Singkat MK							
Pustaka	Utama :						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Pelaporan Magang Industri Boga	8321103201		T=0	P=3	ECTS=4.77	5	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)							
Deskripsi Singkat MK							
Pustaka	Utama :						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Pendesiminasian Laporan Magang Industri	8321103189		T=0	P=3	ECTS=4.77	5	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)							
Deskripsi Singkat MK							
Pustaka	Utama :						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Analisis Kurikulum	8321102192		T=0	P=2	ECTS=3.18	6	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
Deskripsi Singkat MK							
Pustaka	Utama :						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Manajemen Sekolah	8321102196		T=0	P=2	ECTS=3.18	6	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	

Model Pembelajaran	Project Based Learning
--------------------	------------------------

Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK
	1. Sikap
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

Deskripsi Singkat MK	
----------------------	--

Pustaka	Utama :	
	Pendukung :	

Dosen Pengampu	
----------------	--

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Pengembangan Asesmen Pembelajaran	8321102193		T=0	P=2	ECTS=3.18	6	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)							
Deskripsi Singkat MK							
Pustaka	Utama :						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Pengembangan Bahan Ajar Bidang Boga	8321102194		T=0	P=2	ECTS=3.18	6	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
Deskripsi Singkat MK							
Pustaka	Utama :						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Pengembangan Media Pembelajaran	8321102195		T=0	P=2	ECTS=3.18	6	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
Deskripsi Singkat MK							
Pustaka	Utama :						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Pengembangan Rencana Pembelajaran Bidang Boga		8321102202		T=0	P=2	ECTS=3.18	6	26 Januari 2026
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
				SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning							
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK							
	1. Sikap							
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)							
Deskripsi Singkat MK								
Pustaka	Utama :							
	Pendukung :							
Dosen Pengampu								
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)	
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	
1							0%	
2							0%	
3							0%	
4							0%	
5							0%	
6							0%	
7							0%	
8							0%	
9							0%	
10							0%	
11							0%	
12							0%	
13							0%	
14							0%	
15							0%	
16							0%	

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/ pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Praktek Mengajar Terbimbing	8321104197		T=0	P=4	ECTS=6.36	6	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
Deskripsi Singkat MK							
Pustaka	Utama :						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Cipta Karya Boga	8321104007	Mata Kuliah Pilihan Program Studi	T=4	P=0	ECTS=6.36	7	6 Juni 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	2. Keterampilan Umum						
	3. Keterampilan Khusus						
	4. Pengetahuan						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mampu menerapkan konsep-konsep ilmu tata boga dalam menciptakan karya kuliner yang inovatif dan berbasis kearifan lokal (C3)						
	2. Menganalisis berbagai bahan lokal dan mengevaluasi penggunaannya dalam resep untuk menghasilkan produk yang berkualitas (C4, C5)						
	3. Mengembangkan resep baru yang menggabungkan teknik modern dan tradisional untuk menciptakan variasi kuliner yang unik (C6)						
	4. Menerapkan keterampilan kritis dan sistematis dalam proses pembuatan makanan untuk memastikan konsistensi dan kualitas (C3, C4)						
	5. Mengevaluasi hasil karya kuliner berdasarkan kriteria kualitas sensoris dan nutrisi serta memberikan perbaikan yang diperlukan (C5)						
	6. Menciptakan konsep restoran atau bisnis kuliner yang berkelanjutan dan inovatif, yang mencerminkan pemahaman mendalam tentang kewirausahaan (C6)						
	7. Menerapkan prinsip kolaboratif dan adaptif dalam bekerja secara tim untuk menghasilkan produk kuliner (C3)						
	8. Menganalisis tren kuliner saat ini dan mengintegrasikannya dengan kearifan lokal dalam menciptakan karya yang relevan dan menarik (C4)						
	9. Mengevaluasi dan mengadaptasi teknologi kuliner terbaru untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi makanan (C5)						
	10. Menciptakan strategi pemasaran yang efektif untuk promosi produk kuliner yang berbasis kearifan lokal (C6)						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan konsep-konsep ilmu tata boga dalam menciptakan karya kuliner yang inovatif dan berbasis kearifan lokal.					
	Sub-CPMK2	Mahasiswa diharapkan mampu menerapkan konsep-konsep ilmu tata boga dalam menciptakan karya kuliner yang inovatif dan berbasis kearifan lokal.					
	Sub-CPMK3	Mahasiswa diharapkan mampu menganalisis berbagai bahan lokal, mengevaluasi penggunaannya dalam resep, dan menghasilkan produk yang berkualitas sesuai standar.					
	Sub-CPMK4	Mampu mempresentasikan rancangan karya boga					
	Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menampilkan karya boga dengan baik					
	Sub-CPMK6	Mampu mempresentasikan proposal gelar dengan baik					
	Sub-CPMK7	Mampu mempresentasikan hasil uji coba II sesuai kriteria yang sudah ditentukan					
	Sub-CPMK8	Mampu mempresentasikan karya ilmiah dengan baik					
	Sub-CPMK9	Mampu menampilkan karya boga dengan baik					
	Sub-CPMK10	Mampu menampilkan karya boga dengan baik					
	Sub-CPMK11	Mampu menulis dan menampilkan resep dengan baik dan benar					
	Sub-CPMK12	Mampu menyajikan hasil uji coba produk dengan baik					
	Sub-CPMK13	Mahasiswa diharapkan mampu menganalisis tren kuliner saat ini, mengidentifikasi kearifan lokal yang dapat diintegrasikan, serta menciptakan karya yang relevan dan menarik berdasarkan analisis tersebut.					
	Sub-CPMK14	Mahasiswa diharapkan mampu mengevaluasi teknologi kuliner terbaru, mengadaptasikannya dalam konteks produksi makanan, serta meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi makanan.					
	Sub-CPMK15	Mahasiswa diharapkan mampu menciptakan strategi pemasaran yang efektif untuk mempromosikan produk kuliner berbasis kearifan lokal.					
	Sub-CPMK16	Mahasiswa mampu menciptakan strategi pemasaran yang efektif untuk mempromosikan produk kuliner berbasis kearifan lokal.					
Deskripsi Singkat MK	Pemahaman tentang penerapan konsep makanan, proses pengolahan dan penyajian yang diwujudkan dalam bentuk hidangan inovatif dan berkualitas serta penyusunan karya ilmiah dalam bentuk artikel. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dengan model pembelajaran kelompok. Kegiatan pembelajaran dengan presentasi tugas dan produk karya boga hasil uji coba resep. Pembelajaran diakhiri dengan pagelaran untuk pemerhati Kuliner, stage holder dan masyarakat umum.						
Pustaka	Utama :						
		1. Graf Ernst and Sam Saguy Israel. 1991. Food Product Development. New York : van Nostrand Reinhold .					
		2. Hyatt internasional M.dkk. 1994. Great Cuisine Of The Word. Jakarta.					
		3. Jenifer, Havey lang. 1998. Larouse Gastronomique . New York: Publiser Inc					
		4. Berbagai buku mengenai makanan: makanan nusantara, makanan oriental, makanan kontinental, bakery pastry, dsb. Berbagai artikel ilmiah yang diperoleh dari jurnal hasil penelitian dan prosiding seminar.					
		5. Tim Prodi S1 Pendidikan Tata Boga. 2025. Buku Saku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan					
	Pendukung :						
Dosen Pengampu	LUCIA TRI PANGESTHI SRI HANDAJANI AULIA BAYU YUSHILA HIDAYATUN MUYASYAROH Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P. Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T.						

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan konsep-konsep ilmu tata boga dalam menciptakan karya kuliner yang inovatif dan berbasis kearifan lokal.	1. Penerapan konsep ilmu tata boga dalam karya kuliner 2. Inovasi dalam menciptakan karya kuliner 3. Penggunaan kearifan lokal dalam karya kuliner	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Pembelajaran berbasis proyek.	Pengembangan resep karya kuliner inovatif berbasis kearifan lokal	Materi: Konsep ilmu tata boga, Inovasi dalam karya kuliner, Kearifan lokal dalam kuliner Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%
2	Mahasiswa diharapkan mampu menerapkan konsep-konsep ilmu tata boga dalam menciptakan karya kuliner yang inovatif dan berbasis kearifan lokal.	1. Kemampuan mengidentifikasi konsep tata boga yang diterapkan 2. Kreativitas dalam menciptakan karya kuliner inovatif 3. Penggunaan kearifan lokal dalam karya kuliner	Kriteria: Rubrik Penilaian	Pembelajaran Berbasis Proyek.	Pengembangan Resep Kuliner Inovatif Berbasis Kearifan Lokal	Materi: Konsep Ilmu Tata Boga, Kearifan Lokal dalam Kuliner, Inovasi dalam Karya Kuliner Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
3	Mahasiswa diharapkan mampu menganalisis berbagai bahan lokal, mengevaluasi penggunaannya dalam resep, dan menghasilkan produk yang berkualitas sesuai standar.	1. Kemampuan menganalisis bahan lokal 2. Kemampuan mengevaluasi penggunaan bahan dalam resep 3. Kualitas produk yang dihasilkan	Kriteria: Rubrik Penilaian	Pembelajaran Berbasis Proyek.	Diskusi daring tentang analisis bahan lokal yang dipilih	Materi: Pengenalan berbagai bahan lokal, Teknik analisis bahan lokal, Strategi evaluasi penggunaan bahan dalam resep, Pembuatan produk berkualitas Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
4	Mampu mempresentasikan rancangan karya boga	Mahasiswa menjelaskan isi rancangan karya: jenis makanan, bahan, proses pengolahan, cara penyajian dan resep produk	Kriteria: Rubrik Penilaian	4 X 50	Membuat video tutorial proses pembuatan resep baru dengan teknik modern dan tradisional	Materi: Teknik memasak modern, Teknik memasak tradisional, Kombinasi bahan makanan, Inovasi dalam menciptakan resep Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
5	Mahasiswa mampu menampilkan karya boga dengan baik	1. Mahasiswa menjelaskan bahan dan proses pengolahannya 2. Mahasiswa menjelaskan tema dalam penyajian	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	4 X 50	Pengembangan resep baru dengan teknik modern dan tradisional	Materi: Teknik modern dalam memasak, Teknik tradisional dalam memasak, Inovasi dalam menciptakan resep baru Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
6	Mampu mempresentasikan proposal gelar dengan baik	Menjelaskan latar belakang, tujuan, anggaran dan job description masing-masing seksi	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	4 X 50	Penugasan online memungkinkan. Jenis penugasan yang cocok adalah membuat video tutorial proses pembuatan makanan dengan analisis kritis terhadap kualitas hasil masakan.	Materi: Prinsip-prinsip kritis dalam pembuatan makanan, Teknik evaluasi kualitas masakan, Penyusunan rencana kritis dalam pembuatan makanan Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i> Materi: sanitasi hygiene' Pustaka: <i>Tim Prodi S1 Pendidikan Tata Boga. 2025. Buku Saku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan</i>	5%
7	Mampu mempresentasikan hasil uji coba II sesuai kriteria yang sudah ditentukan	Menjelaskan karya dengan memenuhi kriteria antara lain: kesesuaian piringan, porsi, ciptarasan dan keindahan	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	4 X 50	Penugasan Online memungkinkan	Materi: Kriteria Kualitas Sensoris dalam Karya Kuliner, Kriteria Kualitas Nutrisi dalam Karya Kuliner, Teknik Memberikan Perbaikan yang Efektif Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%

8	Mampu mempresentasikan karya ilmiah dengan baik	menjelaskan isi karya ilmiah yang disusun	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	4 X 50	Diskusi kelompok online	Materi: Prinsip kolaborasi dalam tim, Prinsip adaptif dalam bekerja, Teknik menghasilkan produk kuliner berkualitas Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	40%
9	Mampu menampilkan karya boga dengan baik	Menjelaskan isi karya ilmiah yang disusun	Kriteria: Rubrik Penilaian	4 X 50	Pengembangan konsep bisnis kuliner berkelanjutan secara tertulis dan presentasi online	Materi: Konsep bisnis kuliner berkelanjutan, Inovasi dalam bisnis kuliner, Kewirausahaan Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i> Materi: sanitasi dan higiene Pustaka: <i>Tim Prodi S1 Pendidikan Tata Boga. 2025. Buku Saku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan</i>	0%
10	Mampu menampilkan karya boga dengan baik	1. Menjelaskan bahan dan proses pengolahannya 2. Menjelaskan tema dalam penyajian	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	4 X 50	Pembuatan Proposal Konsep Bisnis Kuliner	Materi: Prinsip Kewirausahaan, Inovasi dalam Bisnis Kuliner, Konsep Restoran Berkelanjutan Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i> Materi: sanitasi dan higiene Pustaka: <i>Tim Prodi S1 Pendidikan Tata Boga. 2025. Buku Saku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan</i>	5%
11	Mampu menulis dan menampilkan resep dengan baik dan benar	Menjelaskan tata cara penulisan resep	Kriteria: Rubrik Penilaian	4 X 50	Diskusi daring tentang strategi kolaborasi dalam tim	Materi: Konsep kolaborasi dalam tim, Strategi adaptasi dalam situasi yang berbeda, Proses pengembangan produk kuliner Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%
12	Mampu menyajikan hasil uji coba produk dengan baik	Menyajikan hasil uji coba produk	Kriteria: Rubrik Penilaian	4 X 50	Pengembangan resep kuliner berbasis tren terkini dan kearifan lokal	Materi: Tren kuliner terkini, Kearifan lokal dalam kuliner, Kreativitas dalam menciptakan karya kuliner Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i> Materi: sanitasi dan higiene Pustaka: <i>Tim Prodi S1 Pendidikan Tata Boga. 2025. Buku Saku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan</i>	0%
13	Mahasiswa diharapkan mampu menganalisis tren kuliner saat ini, mengidentifikasi kearifan lokal yang dapat diintegrasikan, serta menciptakan karya yang relevan dan menarik berdasarkan analisis tersebut.	1. Analisis tren kuliner terkini 2. Integrasi kearifan lokal dalam karya 3. Kreativitas dalam menciptakan karya	Kriteria: Rubrik Penilaian	Pembelajaran berbasis proyek.	Penugasan proyek kuliner dengan integrasi tren kuliner dan kearifan lokal	Materi: Tren kuliner saat ini, Kearifan lokal dalam kuliner, Strategi integrasi tren kuliner dan kearifan lokal Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%

14	Mahasiswa diharapkan mampu mengevaluasi teknologi kuliner terbaru, mengadaptasikannya dalam konteks produksi makanan, serta meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi makanan.	1. Evaluasi teknologi kuliner terbaru 2. Adaptasi teknologi dalam produksi makanan 3. Peningkatan efisiensi produksi makanan 4. Peningkatan kualitas produksi makanan	Kriteria: Rubrik Penilaian	Pembelajaran berbasis proyek.	Penugasan proyek online	Materi: Pengenalan teknologi kuliner terbaru, Strategi adaptasi teknologi dalam produksi makanan, Peningkatan efisiensi produksi makanan, Peningkatan kualitas produksi makanan Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
15	Mahasiswa diharapkan mampu menciptakan strategi pemasaran yang efektif untuk mempromosikan produk kuliner berbasis kearifan lokal.	1. Kemampuan menganalisis pasar lokal 2. Kreativitas dalam merancang strategi promosi 3. Kemampuan menyusun rencana pemasaran yang terukur	Kriteria: Rubrik Penilaian	Pembelajaran berbasis proyek.	Penugasan membuat rencana pemasaran produk kuliner berbasis kearifan lokal	Materi: Analisis pasar lokal, Strategi promosi produk kuliner, Perencanaan pemasaran yang efektif Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%
16	Mahasiswa mampu menciptakan strategi pemasaran yang efektif untuk mempromosikan produk kuliner berbasis kearifan lokal.	1. Kemampuan merumuskan strategi pemasaran yang sesuai dengan kearifan lokal 2. Kreativitas dalam merancang promosi produk kuliner 3. Kemampuan menjelaskan konsep kearifan lokal dalam pemasaran	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Pembelajaran Berbasis Proyek.		Materi: Konsep Pemasaran Kuliner, Strategi Promosi Produk Kuliner, Kearifan Lokal dalam Pemasaran Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	40%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	48.33%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	38.33%
3.	Penilaian Portofolio	13.33%
		99.99%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
FUSHION FOOD	8321102175		T=2	P=0	ECTS=3.18	7	27 April 2023
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga						
2. Keterampilan Umum							
CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal						
3. Keterampilan Khusus							
4. Pengetahuan							
CPL 4.A	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga						
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)							
1. Memiliki pengetahuan tentang konsep fusion food yang berorientasi pada hidangandari benua Asia dan Western populer di industri jasa boga dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.							
CPMK 1.A	Mampu menjelaskan konsep dasar fusion food						
CPMK 1.B	Mampu membedakan jenis-jenis fusion food						
CPMK 1.C	Mampu menyusun strategi mewujudkan fusion food						
CPMK 1.D	Mampu memahami konsep penyajian produk fusion food						
CPMK 1.E	Mampu mengidentifikasi berbagai produk kue, minuman dan makanan dari benua Asia dan western						
CPMK 1.F	Mampu menyusun portofolio produk fusion dari jenis kue Asia dan western						
CPMK 1.G	Mampu menyusun portofolio produk fusion dari jenis minuman Asia dan western						
CPMK 1.H	Mampu menyusun portofolio produk fusion dari jenis makanan Asia dan western						
2. Mampu merancang bahan dan peralatan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk fusion food populer sesuai standar resep yang berorientasi pada standar operasional prosedur industri jasa boga, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar							
CPMK 2.A	Mampu melakukan uji coba produk fusion dari jenis kue Asia dan western						
CPMK 2.B	Mampu membuat produk fusion dari jenis kue Asia dan western						
CPMK 2.C	Mampu melakukan uji coba produk fusion dari jenis minuman Asia dan western						
CPMK 2.D	Mampu membuat produk fusion dari jenis minuman Asia dan western						
CPMK 2.E	Mampu melakukan uji coba produk fusion dari jenis kue Asia dan western						
CPMK 2.F	Mampu membuat produk fusion dari jenis makanan Asia dan western						
3. Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep fusion food dan penerapannya pada proses produksi makanan dari benua Asia dan Western populer di industri jasa boga secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial							
CPMK 3.A	Mampu menjelaskan konsep dasar fusion food						
CPMK 3.B	Mampu membedakan jenis-jenis fusion food						
CPMK 3.C	Mampu menyusun strategi mewujudkan fusion food						
CPMK 3.D	Mampu memahami konsep penyajian produk fusion food						
CPMK 3.E	Mampu mengidentifikasi berbagai produk kue, minuman dan makanan dari benua Asia dan western						
CPMK 3.F	Mampu menyusun portofolio produk fusion dari jenis kue Asia dan western						
CPMK 3.G	Mampu menyusun portofolio produk fusion dari jenis minuman Asia dan western						
CPMK 3.H	Mampu menyusun portofolio produk fusion dari jenis makanan Asia dan western						
CPMK 3.I	Mampu melakukan uji coba produk fusion dari jenis kue Asia dan western						
CPMK 3.J	Mampu membuat produk fusion dari jenis kue Asia dan western						
CPMK 3.K	Mampu melakukan uji coba produk fusion dari jenis minuman Asia dan western						
CPMK 3.L	Mampu melakukan uji coba produk fusion dari jenis makanan Asia dan western						
CPMK 3.M	Mampu membuat produk fusion dari jenis makanan Asia dan western						
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)							
Sub-CPMK1	Mampu menjelaskan konsep dasar fusion food						
Sub-CPMK2	Mampu membedakan jenis-jenis fusion food						
Sub-CPMK3	Mampu menyusun konsep fusion food						
Sub-CPMK4	Mampu menyajikan produk fusion food						
Sub-CPMK5	Mampu mengidentifikasi berbagai produk kue, minuman dan makanan dari benua Asia dan western						
Sub-CPMK6	Mampu menyusun portofolio produk fusion food kue Asia dan Western						
Sub-CPMK7	Mampu menyusun portofolio produk fusion food minuman Asia dan western						
Sub-CPMK8	Mampu menyusun portofolio produk fusion food minuman Asia dan western						
Sub-CPMK9	Mampu membuat produk fusion food kue (uji coba 1)						
Sub-CPMK10	Mampu membuat produk fusion food Minuman (uji coba 1)						
Sub-CPMK11	Mampu membuat produk fusion food Makanan/Hidangan (uji coba 1)						

	Sub-CPMK12	Mampu membuat produk fusion food kue (uji coba 2)					
	Sub-CPMK13	Mampu membuat produk fusion food Minuman (uji coba 2)					
	Sub-CPMK14	Mampu membuat produk fusion food Makanan/Hidangan (uji coba 2)					
	Sub-CPMK15	Mampu menyelesaikan portofolio produk fusion food					
	Sub-CPMK16	UJIAN AKHIR SEMESTER					
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini merupakan pengkajian konsep dan penerapan pengkombinasian/perpaduan dari beberapa elemen makanan antar daerah dalam satu atau dua benua bahkan antar benua dengan etnik/budaya yang sama atau berbeda menjadi sebuah hidangan bercita rasa universal, berpenampilan estetik dengan selera berbeda. Orientasi materi meliputi: konsep fusion food, jenis-jenis fusion food, strategi mewujudkan fusion food, teknologi produksi fusion food dan penyajian produk fusion food menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, diskusi kelompok, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan metode pembelajaran PBL dan PjBL yang dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik						
Pustaka	Utama :						
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Gisslen, Wayne. 2017. Professional Cooking . Canada: John Wiley & Sons Crawford 2. Hermawan, Devina, Tjandra, Jonathan. 2022. Indonesian Fusion Food . 3. Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Depok: Rajawali Pers. 4. Lestari, Wilujeng, Komariah, Kokom. 2019. Buku Saku Fusion Food . Yogyakarta: UNY 5. Pengembangan Produk 					
	Pendukung :						
Dosen Pengampu	LUCIA TRI PANGESTHI SRI HANDAJANI FEBRIANI LUKITASARI Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu menjelaskan konsep dasar fusion food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menguraikan kronologis sejarah perkembangan fusion food 2. Mendeskripsikan definisi fusion food 3. Mengidentifikasi tujuan fusion food 4. Mengidentifikasi manfaat fusion food 5. Mengidentifikasi persyaratan fusion food 6. Mengidentifikasi prinsip fusion food 	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Mengidentifikasi produk fusion food Membaca modul: Konsep fusion food 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Konsep dasar fusion food Pustaka: Lestari, Wilujeng, Komariah, Kokom. 2019. Buku Saku Fusion Food . Yogyakarta: UNY Materi: konsep dasar fusion food Pustaka: Gisslen, Wayne. 2017. Professional Cooking . Canada: John Wiley & Sons Crawford	5%
2	Mampu membedakan jenis-jenis fusion food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membedakan jenis-jenis fusion food 2. Mengidentifikasi sub-regional fusion 3. Mengidentifikasi regional fusion 4. Mengidentifikasi continental fusion 	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Menemukanali produk fusion food melalui mesin pencari google Membaca modul: jenis-jenis fusion food 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Jenis-jenis fusion food Pustaka: Lestari, Wilujeng, Komariah, Kokom. 2019. Buku Saku Fusion Food . Yogyakarta: UNY	5%
3	Mampu menyusun konsep fusion food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengumpulan ide 2. Menetapkan jenis fusion food 3. Merancang formulasi resep 	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Mengidentifikasi berbagai produk fusion food melalui mesin pencari google berdasarkan jenis/kategori fusion food 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: 3. Konsep menyusun fusion food Pustaka: Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Depok: Rajawali Pers.	5%

4	Mampu menyajikan produk fusion food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan definisi penyajian makanan berdasarkan konsep fusion food 2. Mengidentifikasi unsur-unsur penyajian makanan 3. Menganalisis unsur penampilan makanan (warna, bentuk, konsistensi, tekstur, porsi, penyajian makanan) 4. Menganalisis unsur cita rasa makanan (Suhu makanan, aroma) 5. Menjelaskan kronologis penyajian makanan berdasarkan konsep fusion food 6. Membedakan jenis-jenis penyajian makanan (food plating) berdasarkan konsep fusion food 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Mengidentifikasi konsep penyajian produk fusion food melalui mesin pencari google berdasarkan konsep food plating Membaca modul: penyajian produk fusion food 2 X 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p>	<p>Materi: Konsep penyajian produk fusion food Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Cooking . Canada: John Wiley & Sons Crawford</i></p>	5%
5	Mampu mengidentifikasi berbagai produk kue, minuman dan makanan dari benua Asia dan western	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan produk fusion food 2. Mengidentifikasi produk kue Asia dan kontinental 3. Mengidentifikasi produk minuman Asia dan Kontinental 4. Mengidentifikasi produk makanan Indonesia, Asia dan Continental 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<p>Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Mengidentifikasi bahan dan teknik pengolahan dari produk kue, minuman dan makanan Asia dan western Membaca modul: Ragam kue, minuman dan makanan Asia dan western 2 X 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p>	<p>Materi: Produk kue, minuman dan makanan Asia dan Western Pustaka: <i>Hermawan, Devina, Tjandra, Jonathan. 2022. Indonesian Fusion Food .</i></p>	5%
6	Mampu menyusun portofolio produk fusion food kue Asia dan Western	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi produk kue Asia dan western 2. Merancang komponen bahan dari produk fusion food kue Asia dan western 3. Merancang alat dari produk fusion food kue Asia dan western 4. Merancang teknik pengolahan dari produk fusion food kue Asia dan western 5. Merancang penyajian dari produk fusion food kue Asia dan western 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Menyusun portofolio produk fusion food kue Asia dan western Membaca modul: Ragam kue, minuman dan makanan Asia dan Western 2 X 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p>	<p>Materi: Konsep menyusun portofolio produk fusion food dari jenis kue Asia dan western Pustaka: <i>Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Depok: Rajawali Pers.</i></p>	5%

7	Mampu menyusun portofolio produk fusion food minuman Asia dan western	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi produk minuman Asia dan western 2. Merancang komponen bahan dari produk fusion food minuman Asia dan western 3. Merancang alat dari produk fusion food minuman Asia dan western 4. Merancang teknik pengolahan dari produk fusion food minuman Asia dan western 5. Merancang penyajian dari produk fusion food minuman Asia dan western 6. Merancang kriteria evaluasi produk fusion food minuman Asia dan western 7. Merevisi portofolio produk fusion food minuman Asia dan western 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Menyusun portofolio produk fusion food minuman Asia dan western Membaca modul: Ragam kue, minuman dan makanan Asia dan Western 2 X 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p>	<p>Materi: Konsep menyusun portofolio fusion food dari jenis minuman Asia dan western Pustaka: Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. <i>Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi.</i> Depok: Rajawali Pers.</p>	5%
8	Mampu menyusun portofolio produk fusion food minuman Asia dan western	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi produk minuman Asia dan western 2. Merancang komponen bahan dari produk fusion food minuman Asia dan western 3. Merancang alat dari produk fusion food minuman Asia dan western 4. Merancang teknik pengolahan dari produk fusion food minuman Asia dan western 5. Merancang penyajian dari produk fusion food minuman Asia dan western 6. Merancang kriteria evaluasi produk fusion food minuman Asia dan western 7. Merevisi portofolio produk fusion food minuman Asia dan western 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	<p>Studi kasus Diskusi Tanya jawab 2 X 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p>	<p>Materi: Konsep menyusun portofolio fusion food dari jenis minuman Asia dan western Pustaka: Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. <i>Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi.</i> Depok: Rajawali Pers.</p> <hr/> <p>Materi: konsep dasar fusion food Pustaka: Gisslen, Wayne. 2017. <i>Professional Cooking</i>. Canada: John Wiley & Sons Crawford</p> <hr/> <p>Materi: Indonesian Fusion Food Pustaka: Hermawan, Devina, Tjandra, Jonathan. 2022. <i>Indonesian Fusion Food</i>.</p>	4%
9	Mampu membuat produk fusion food kue (uji coba 1)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food kue 4. Menyajikan produk fusion food kue 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>1. Presentasi terkait LKM: fusion food kue 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik fusion food kue : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk fusion food kue - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk fusion food kue - Membuat produk fusion food kue - Membuat laporan praktik fusion food kue 2 X 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p>	<p>Materi: Penerapan Produk Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i></p>	5%

10	Mampu membuat produk fusion food Minuman (uji coba 1)	1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food minuman 4. Menyajikan produk fusion food minuman	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	1. Presentasi terkait LKM: fusion food minuman 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik fusion food minuman : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk fusion food minuman - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk fusion food minuman - Membuat produk fusion food minuman - Membuat laporan praktik fusion food minuman 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i>	5%
11	Mampu membuat produk fusion food Makanan/Hidangan (uji coba 1)	1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food minuman 4. Menyajikan produk fusion food minuman	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Presentasi terkait LKM: fusion food Makanan/Hidangan 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik fusion food minuman : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk fusion food Makanan/Hidangan - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk fusion food Makanan/Hidangan - Membuat produk fusion food Makanan/Hidangan - Membuat laporan praktik fusion food Makanan/Hidangan 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i>	5%
12	Mampu membuat produk fusion food kue (uji coba 2)	1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food kue 4. Menyajikan produk fusion food kue	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	1. Presentasi terkait LKM: fusion food kue 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik fusion food kue : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk fusion food kue - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk fusion food kue - Membuat produk fusion food kue - Membuat laporan praktik fusion food kue 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i>	5%
13	Mampu membuat produk fusion food Minuman (uji coba 2)	1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food minuman 4. Menyajikan produk fusion food minuman	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	1. Presentasi terkait LKM: fusion food minuman 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik fusion food minuman : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk fusion food minuman - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk fusion food minuman - Membuat produk fusion food minuman - Membuat laporan praktik fusion food minuman 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i>	5%

14	Mampu membuat produk fusion food Makanan/Hidangan (uji coba 2)	1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food minuman 4. Menyajikan produk fusion food minuman	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Presentasi terkait LKM: fusion food Makanan/Hidangan 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik fusion food minuman : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk fusion food Makanan/Hidangan - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk fusion food Makanan/Hidangan - Membuat produk fusion food Makanan/Hidangan - Membuat laporan praktik fusion food Makanan/Hidangan 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i>	5%
15	Mampu menyelesaikan portofolio produk fusion food	1. Menyusun portofolio produk fusion food 2. Mempresentasikan portofolio produk fusion food	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: membuat portofolio produk makanan - 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i>	20%
16	UJIAN AKHIR SEMESTER	Rubrik Penilaian	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Tes	Studi kasus Diskusi Tanya jawab 2 X 50		Materi: konsep dasar fusion food Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons Crawford</i> Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Hermawan, Devina, Tjandra, Jonathan. 2022. Indonesian Fusion Food .</i>	11%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	10%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	62%
3.	Penilaian Portofolio	15%
4.	Tes	13%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
HALAL FOOD	8321102174	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	4	1 Februari 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Ratna Palupi N, S.TP., M.T.P. Nugrahani Astuti, M.Pd		Nugrahani Astuti, M.Pd			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Case Study						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	CPL 1.A	Mampu menunjukkan karakter yang beretika berdasarkan norma yang berlaku, berfikir kritis dan inovatif, mampu berkolaborasi, mandiri, jujur dan penuh rasa tanggung jawab, serta tangguh dalam bidang pendidikan tata boga					
	2. Keterampilan Umum						
	CPL 2.A	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal					
	3. Keterampilan Khusus						
	CPL 3.A	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga					
	4. Pengetahuan						
	CPL 4.A	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga					
	CPL 4.B	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mampu menguasai filosofi Pangan Halal dan Dasar Hukumnya.						
	2. Mampu memahami peraturan/undang-undang pangan halal dan manajemen serta implemetansi sistem jaminan halal (SJH).						
	3. Mampu menganalisis titik kritis (CCP) Pangan Halal.						
	4. Mampu memahami tentang Proses Produk Halal (PPH).						
	5. Mampu memahami tentang industri halal dalam bakery product.						
	6. Mampu melakukan desiminasi pangan halal pada masyarakat.						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mampu menguasai filosofi Pangan Halal dan Dasar Hukumnya					
	Sub-CPMK2	Mampu memahami peraturan atau undang-undang pangan halal dan manajemen serta implemetansi sistem jaminan halal					
Sub-CPMK3	Mampu memahami peraturan/undang-undang pangan halal dan manajemen serta implemetansi sistem jaminan halal (SJH).						
Sub-CPMK4	Mampu memahami sistem birokrasi dan lembaga sertifikasi pangan.						
Sub-CPMK5	Mampu menganalisis titik kritis pangan halal.						
Sub-CPMK6	Mampu memahami tentang Proses Produk Halal (PPH).						
Sub-CPMK7	Mampu memahami tentang Proses Produk Halal (PPH).						
Sub-CPMK8	UJIAN AKHIR SEMESTER						
Sub-CPMK9	Mampu memahami tentang penyembelihan ternak.						
Sub-CPMK10	Mampu memahami tentang produk alkohol atau khamir.						
Sub-CPMK11	Mampu memahami tentang industri halal dalam bakery product.						
Sub-CPMK12	Melakukan kegiatan kunjungan/observasi ke industri pangan lokal.						
Sub-CPMK13	Pemaparan Hasil Observasi ke Industri Pangan Lokal.						
Sub-CPMK14	Pemaparan Hasil Observasi ke Industri Pangan Lokal.						
Sub-CPMK15	Mampu melakukan desiminasi pangan halal pada masyarakat.						
Sub-CPMK16	UJIAN AKHIR SEMESTER						
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini mempelajari filosofi pangan halal serta sistem jaminan halal di Industri pangan. Topik yang dibahas meliputi pengertian dan tujuan sertifikasi halal, peraturan atau undang-undang pangan halal dan manajemen dan implemetansi sistem jaminan halal, sistem birokrasi dan lembaga sertifikasi pangan, analisis titik kritis pangan halal, pendampingan proses produk halal, penyembelihan ternak, produk alkohol hingga mahasiswa melakukan kunjungan atau observasi ke industri pangan lokal. Dalam MK ini menggunakan berbagai bentuk pembelajaran yaitu berupa kuliah, studi kasus serta pembelajaran berbasis masalah.						
Pustaka	Utama :						
	1. Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi & Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. 2. Dr. Yusuf Qardhawi, 1995, Halal & Haram dalam Islam 3. Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi, IPB. 4. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan & Kosmetika, Pedoman untuk memperoleh Sertifikat Halal, Majelis Ulama Indonesia, 1999. 5. Dirjen LPPOM Depkes RI, Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Pangan. 6. Aditya R, Syah D, Arintawati. 2015. Fermentation Profiles of Nabidh (Fruit Juice). Journal of Halal Research. 1(1):25-29. 7. Fatwa MUI terbaru tentang No. 10 tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol 8. Gunduz S, Yilmaz H, Goren AC. 2013. Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. J. Chem. Metrol. 7(1):7-9. 9. Najihha AA, Tajul AY, Norziah MH, WanNadiyah WA. 2010. A Preliminary Study on Halal Limits for Ethanol Content in Food Products. Meadle-East Journal of Scientific Research. 6(1):45-50. 10. Rizqiyah R. 2007. Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman terhadap Kadar Etanol Jus Buah Kurma (Analisis Hadits Nabi Secara Saintifik). UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta. 11. Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi & Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. 12. Modul International Auditor Halal Training, 2018, IIUM, Malaysia						
	Pendukung :						

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regenstein, J. M., Chaudry, M. M., & Regenstein, C. E. (2003). The kosher and halal food laws. <i>Comprehensive reviews in food science and food safety</i>, 2(3), 111-127. 2. Armanios, F., & Ergene, B. A. (2018). <i>Halal food: A history</i>. Oxford University Press. 3. Ismoyowati, D. (2015). Halal food marketing: a case study on consumer behavior of chicken-based processed food consumption in central part of Java, Indonesia. <i>Agriculture and Agricultural Science Procedia</i>, 3, 169-172. 4. Salam, D. A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kabupaten Sampang. <i>Qawwam: The Leader's Writing</i>, 3(1), 10-20. 5. Astuti, M. (2020). Pengembangan Produk Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal (Halal Lifestyle). <i>IURIS STUDIA: Jurnal Kajian Hukum</i>, 1(1), 14-20. 6. Djakfar, I., & Isnaliana, I. (2021). Model Pendampingan Pengurusan Sertifikasi Produk Makanan Halal bagi UMKM dalam Mendukung Banda Aceh Menjadi Kota Wisata Halal. <i>Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat</i>, 5(1), 80-88. 						
Dosen Pengampu	NUGRAHANI ASTUTI FITRI KOMALA SARI RATNA PALUPI NURFATIMAH HIDAYATUN MUYASYAROH Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Ratna Palupi Nurfatihmah, S.TP., M.T.P. Ratna Palupi Nurfatihmah, S.TP., M.T.P. Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P. Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P. Fitri Komala Sari, S.TP., M.Sc. Fitri Komala Sari, S.TP., M.Sc.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu menguasai filosofi Pangan Halal dan Dasar Hukumnya	Mampu menjelaskan filosofi keilmuan terkait pangan halal melalui metode diskusi kelas.	Kriteria: Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi Konsep pangan halal dan dasar hukumnya Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Penjelasan Kontrak Kuliah dan perkuliahan pemahaman materi Konsep pangan halal dan dasar hukumnya 2 X 50		Materi: Kuliah: Penjelasan Kontrak Kuliah dan perkuliahan pemahaman materi Konsep pangan halal dan dasar hukumnya Pustaka: <i>Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi & Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.</i> Materi: Filosofi halal, haram, dan subhat Pustaka: <i>Dr. Yusuf Qardhawi, 1995, Halal & Haram dalam Islam</i>	4%
2	Mampu memahami peraturan atau undang-undang pangan halal dan manajemen serta implemementasi sistem jaminan halal	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu memahami undang-undang pangan halal dan manajemen Sistem Jaminan Halal (SJH) 2.Mampu menguraikan prinsip-prinsip SJH 3.Mampu mengidentifikasi komponen SJH 	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis, kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	Ceramah, diskusi, tanya jawab secara langsung. 2 X 50		Materi: Kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) Pustaka: <i>Gunduz S, Yilmaz H, Goren AC. 2013. Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. J. Chem. Metrol. 7(1):7-9.</i>	5%

3	Mampu memahami peraturan/undang-undang pangan halal dan manajemen serta implementasi sistem jaminan halal (SJH).	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu memahami tahapan penerapan sistem jaminan Halal. 2.Mampu memahami penilaian penerapan sistem jaminan Halal. 3.Mampu memahami manfaat penerapan sistem jaminan Halal. 	<p>Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab Secara luring. 2 X 50		<p>Materi: Kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH)</p> <p>Pustaka: <i>Gunduz S, Yilmaz H, Goren AC. 2013. Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. J. Chem. Metrol. 7(1):7-9.</i></p> <p>Materi: Peraturan/undang-undang pangan halal dan manajemen serta implementasi sistem jaminan halal (SJH)</p> <p>Pustaka: <i>Gunduz S, Yilmaz H, Goren AC. 2013. Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. J. Chem. Metrol. 7(1):7-9.</i></p> <p>Materi: Peraturan/undang-undang pangan halal dan manajemen serta implementasi sistem jaminan halal (SJH).</p> <p>Pustaka: <i>Dirjen LPPOM Depkes RI, Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Pangan.</i></p>	5%
4	Mampu memahami sistem birokrasi dan lembaga sertifikasi pangan.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menjelaskan sistem birokrasi pengelolaan pangan lembaga sertifikasi pangan (LPPOM MUI DEPKES BPJPH LPH). 2.Mampu memahami tentang wewenang dan tanggung jawab Lembaga sertifikasi pangan halal. 	<p>Kriteria: Kemampuan mengevaluasi implikasi berbagai keputusan birokratis terhadap efektivitas sertifikasi pangan.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab secara luring. 2 X 50		<p>Materi: Sistem birokrasi dan lembaga sertifikasi pangan</p> <p>Pustaka: <i>Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi & Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.</i></p>	5%
5	Mampu menganalisis titik kritis pangan halal.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menjelaskan definisi HACCP. 2.Mampu mengidentifikasi dan menggambarkan titik-titik kritis dalam rantai pasok pangan halal hewani dan nabati, termasuk produksi, penyimpanan, distribusi, dan penanganan. 3.Mampu menganalisis dampak potensial dari keberadaan titik kritis pangan halal terhadap konsumen, produsen, dan pasar secara umum. 	<p>Kriteria: Mahasiswa mampu berpartisipasi dalam diskusi atau presentasi terkait dengan titik kritis pangan halal hewani dan nabati dengan kemampuan komunikasi yang baik..</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>		Ceramah, diskusi, tanya jawab pada zoom meeting. 2 X 50	<p>Materi: Titik kritis pangan halal</p> <p>Pustaka: <i>Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi, IPB.</i></p>	5%

6	Mampu memahami tentang Proses Produk Halal (PPH).	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menjelaskan pengertian proses produk halal. 2.Mampu memahami proses pengajuan Sertifikasi Halal. 3.Mampu memahami proses Sertifikasi Halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil. 	<p>Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis, kelancaran komunikasi.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab secara luring. 2 X 50		<p>Materi: Proses Produk Halal (PPH) Pustaka: <i>Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi & Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.</i></p>	5%
7	Mampu memahami tentang Proses Produk Halal (PPH).	Mampu mengidentifikasi dokumen permohonan sertifikasi halal.	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Ketajaman dan kelengkapan analisis, kelancaran komunikasi. 2.Mampu mengidentifikasi dan menjelaskan tahapan-tahapan yang terlibat dalam PPH, mulai dari penyediaan bahan hingga penyajian produk. 3.Mampu memahami Self Declair untuk UMKM dan Mikro. <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab secara luring. 2 X 50		<p>Materi: Proses Produk Halal (PPH) Pustaka: <i>Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi & Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.</i></p>	5%
8	UJIAN AKHIR SEMESTER	Seluruh materi minggu ke 1-7	<p>Kriteria: Tes tulis (UTS)</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	UTS 2 X 50		<p>Materi: Seluruh materi minggu ke 1-7 Pustaka: <i>Astuti, M. (2020). Pengembangan Produk Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal (Halal Lifestyle). IURIS STUDIA: Jurnal Kajian Hukum, 1(1), 14-20.</i></p>	15%
9	Mampu memahami tentang penyembelihan ternak.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu memahami standar kehalalan dan etika yang berkaitan dengan penyembelihan ternak dalam konteks agama, kesejahteraan hewan, dan keamanan pangan. 2.Mampu menjelaskan proses penyembelihan ternak untuk memenuhi prinsip Jaminan produk halal dalam makanan. 	<p>Kriteria: Mahasiswa memahami prinsip-prinsip penyembelihan halal, prosedur penyembelihan, standar halal, dan aspek kesejahteraan hewan.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja</p>		Ceramah, diskusi, tanya jawab pada zoom meeting 2 X 50	<p>Materi: Penyembelihan ternak Pustaka: <i>Dr. Yusuf Qardhawi, 1995, Halal & Haram dalam Islam</i></p>	5%
10	Mampu memahami tentang produk alkohol atau khamir.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu memahami jenis produk yang dihasilkan dari fermentasi khamir, termasuk alkohol, minuman beralkohol, dan produk fermentasi non-alkohol 2.Mampu menjelaskan proses fermentasi yang menghasilkan produk alkohol dan khamir serta faktor-faktor yang mempengaruhi produksi. 	<p>Kriteria: Mampu mengetahui jenis-jenis produk alkohol/khamir, proses fermentasi, kandungan alkohol, efek kesehatan, dan kriteria kehalalan</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab secara luring. 2 X 50		<p>Materi: Produk alkohol atau khamir. Pustaka: <i>Gunduz S, Yilmaz H, Goren AC. 2013. Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. J. Chem. Metrol. 7(1):7-9.</i></p>	5%

11	Mampu memahami tentang industri halal dalam bakery product.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menjelaskan konsep dasar halal dalam konteks industri makanan, khususnya produk bakery (bahan, alat, proses, kemasan, dan distribusi). 2.Mampu menjelaskan proses pembuatan bakery yang berkaitan dengan penerapan aturan produk halal. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Pemahaman yang baik tentang prinsip-prinsip halal dan penerapannya dalam industri bakery. 2.Kemampuan untuk mengevaluasi risiko kontaminasi non-halal dan mengidentifikasi solusi yang tepat. <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>		Ceramah, diskusi, tanya jawab pada zoom meeting. 2 X 50	<p>Materi: Industri halal dalam bakery product</p> <p>Pustaka: <i>Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi, IPB.</i></p>	5%
12	Melakukan kegiatan kunjungan/observasi ke industri pangan lokal.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu memahami tentang berbagai jenis produk halal yang dihasilkan oleh industri pangan lokal. 2.Mampu mengidentifikasi kepatuhan industri pangan lokal terhadap prinsip-prinsip kehalalan dalam praktik produksi mereka. 3.Mampu kemampuan dalam menerapkan pengetahuan tentang prinsip halal dalam mengamati dan mengevaluasi produk dan proses produksi di industri pangan lokal. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Kualitas laporan kunjungan yang mencakup deskripsi yang rinci tentang industri pangan lokal yang dikunjungi, proses produksi, dan pengamatan terkait kehalalan produk. 2.Kemampuan untuk menganalisis data yang diperoleh selama kunjungan ke industri pangan lokal. 3.Kemampuan untuk menjelaskan secara detail konsep-konsep terkait kehalalan makanan yang diamati selama kunjungan. 4.Kemampuan untuk mengidentifikasi masalah dan tantangan terkait kehalalan dalam industri pangan lokal. <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Kunjungan langsung ke industri pangan lokal. 2 X 50		<p>Materi: Observasi ke industri pangan lokal</p> <p>Pustaka: <i>Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi, IPB.</i></p>	5%
13	Pemaparan Hasil Observasi ke Industri Pangan Lokal.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu untuk menjelaskan proses produksi makanan halal di industri pangan lokal yang diamati selama kunjungan. 2.Pemahaman yang mendalam tentang faktor-faktor yang memengaruhi kehalalan produk makanan di industri pangan lokal. 3.Mampu untuk menyusun laporan hasil observasi dan memaparkan dalam seminar kelas. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Kualitas materi seminar yang mencakup ringkasan kunjungan ke industri pangan lokal, temuan utama, analisis, dan evaluasi. 2.Kemampuan untuk menganalisis data dan informasi yang diperoleh selama kunjungan ke industri pangan lokal. 3.Kemampuan untuk berinteraksi dengan peserta seminar dengan baik dan menggali masukan atau tanggapan dari mereka. <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Kunjungan langsung ke industri pangan lokal. 2 X 50		<p>Materi: Observasi ke Industri Pangan Lokal</p> <p>Pustaka: <i>Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi, IPB.</i></p>	5%

14	Pemaparan Hasil Observasi ke Industri Pangan Lokal.	1.Mampu untuk menjelaskan proses produksi makanan halal di industri pangan lokal yang diamati selama kunjungan. 2.Pemahaman yang mendalam tentang faktor-faktor yang memengaruhi kehalalan produk makanan di industri pangan lokal. 3.Mampu untuk menyusun laporan hasil observasi dan memaparkan dalam seminar kelas.	Kriteria: 1.Kualitas materi seminar yang mencakup ringkasan kunjungan ke industri pangan lokal, temuan utama, analisis, dan evaluasi. 2.Kemampuan untuk menganalisis data dan informasi yang diperoleh selama kunjungan ke industri pangan lokal. 3.Kemampuan untuk berinteraksi dengan peserta seminar dengan baik dan menggali masukan atau tanggapan dari mereka. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Kunjungan langsung ke industri pangan lokal. 2 X 50		Materi: Observasi ke Industri Pangan Lokal Pustaka: <i>Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi, IPB.</i>	5%
15	Mampu melakukan desiminasi pangan halal pada masyarakat.	1.Mampu menjelaskan konsep dan prinsip-prinsip pangan halal kepada masyarakat. 2.Mampu untuk menciptakan strategi dan materi yang kreatif untuk diseminasi pangan halal kepada masyarakat. 3.Mampu Menyusun laporan hasil desiminasi.	Kriteria: 1.Kualitas materi yang disiapkan untuk diseminasi, termasuk kelengkapan informasi, kejelasan, dan relevansi. 2.Kreativitas dalam penyajian materi untuk membuatnya menarik bagi masyarakat. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pemaparan langsung ke masyarakat. 2 X 50		Materi: Desiminasi pangan halal pada masyarakat Pustaka: <i>Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi & Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.</i>	5%
16	UJIAN AKHIR SEMESTER	Seluruh materi minggu ke 9-15	Kriteria: Tes tulis (UAS) Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	UAS 2 X 50		Materi: Seluruh materi minggu ke 9-15 Pustaka: <i>Armanios, F., & Ergene, B. A. (2018). Halal food: A history. Oxford University Press.</i>	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	14.85%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50.85%
3.	Penilaian Portofolio	20.01%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	13.35%
		99.06%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM= Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Seminar Proposal Skripsi	8321102198		T=0	P=2	ECTS=3.18	7	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
Deskripsi Singkat MK							
Pustaka	Utama :						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Sosio Budaya Makanan*)	8321102084		T=2	P=0	ECTS=3.18	3	26 Januari 2026
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Nurul Farikhatir Rizkiyah, S.Pd, M.Pd		Andika Kuncoro Widagdo, S.Pd, M.Pd			SRI HANDAJANI	
Model Pembelajaran	Case Study						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	1. Sikap						
	2. Keterampilan Umum						
	3. Keterampilan Khusus						
	4. Pengetahuan						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	1. Mampu memahami konsep sosial, budaya dan makanan dengan menginternalisasi sikap berorientasi hasil secara mandiri, percaya diri, jujur, dan tanggung jawab serta mampu mengkomunikasikan pada orang lain						
	2. Mampu memahami konsep pemilihan makanan secara jujur mandiri percaya diri dan bertanggung jawab. serta mampu mengomunikasikannya kepada orang lain						
	3. Mampu memahami sejarah perkembangan makanan secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	4. Mampu memahami peran makanan dalam fungsi sosial dan budaya secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	5. Mampu memahami budaya makan masyarakat Indonesia (food ethnography) secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	6. Mampu memahami kebiasaan makan secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	7. Mampu memahami perilaku makan masyarakat Indonesia secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	8. Mampu memahami tabu dan pantang-an makanan secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	9. Mampu memahami konsumsi pangan masyarakat secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mampu memahami konsep gastronomi makanan Indonesia					
	Sub-CPMK2	Mampu memahami konsep sosial, budaya dan makanan					
	Sub-CPMK3	Mampu memahami konsep makanan sebagai suatu identitas daerah					
	Sub-CPMK4	Mampu memahami sejarah perkembangan makanan					
	Sub-CPMK5	Mampu memahami konsep pemilihan makanan					
	Sub-CPMK6	Mampu memahami pengaruh makanan terhadap tradisi siklus kehidupan manusia					
	Sub-CPMK7	Mampu memahami peran makanan dalam fungsi sosial dan budaya					
	Sub-CPMK8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)					
	Sub-CPMK9	Mampu memahami peran makanan dalam konsumsi makan					
	Sub-CPMK10	Mampu Memahami Budaya Makan Masyarakat Indonesia (Food Ethnography) Secara Mandiri Percaya Diri Jujur Dan Tanggung Jawab Serta Mampu Menkomunikasikan Pada Orang Lain					
	Sub-CPMK11	Mampu memahami konsumsi pangan					
	Sub-CPMK12	Mampu memahami dan membedakan hal-hal yang berakitan dengan tabu dan pantangan dalam makanan					
	Sub-CPMK13	Mampu melakukan pengumpulan dan analisis data terkait dengan Food Ethnography pada suatu daerah					
	Sub-CPMK14	Mampu memahami konsumsi pangan masyarakat secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain					
	Sub-CPMK15	Mampu menjelaskan dan menganalisis sajian hidangan dalam Food Ethnography pada suatu daerah					
	Sub-CPMK16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)					
Deskripsi Singkat MK	Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep sosial budaya masyarakat, sejarah makanan, kebiasaan makan ditinjau dari pola hidangan, pantangan atau tabu makanan dan perilaku makan masyarakat. Menganalisis konsumsi pangan dengan berbagai model dengan faktor sosial budaya yang mempengaruhinya. Pengkajian tentang etnografi pangan khas Indonesia berdasarkan hasil observasi di masyarakat. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan kontekstual. Model pembelajaran menerapkan problem based learning dan pembelajaran kooperatif. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, penyusunan makalah dan presentasi.						
Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> den Hartog, Adel P dan Wija van Staveren. 1983. Manual for Social Surveys on Food Habits and Consumption in Developing Countries. Pudoc Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia. Berita Pergizi Pangan. Suhardjo. 1989. Sosio Budaya Gizi. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Susanto, Djoko. 1988. Diversifikasi Pangan dilihat dari Aspek Pola Konsumsi dan Kebiasaan Pangan (Food Habits) Masyarakat. Berita Ilmu Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli. Susanto, Djoko. 1997. Food Ethnography. Materi Kuliah Mahasiswa GMSK. <p>Pendukung :</p>						
Dosen Pengampu	FITRI KOMALA SARI ANDIKA KUNCORO WIDAGDO NURUL FARIKHATIR RIZKIYAH RENDRA LEBDOYONO Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc. Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc. Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd. Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd. Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd Fitri Komala Sari, S.T.P., M.Sc. Fitri Komala Sari, S.T.P., M.Sc.						

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu memahami konsep gastronomi makanan Indonesia	1.1. Orientasi dan kontrak perkuliahan 2.2. Pengantar Gastronomi Indonesia 3.3. Konsep Dasar Gastronomi Indonesia 4.4. Ruang Lingkup Gastronomi Indonesia	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Ceramah, diskusi, tanya jawab, refleksi, dan eksplorasi 2 X 50		Materi: Kontrak Perkuliahan Pustaka: Suhardjo. 1989. <i>Sosio Budaya Gizi</i> . Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Materi: Konsep gastronomi makanan Indonesia Pustaka: Susanto, Djoko. 1997. <i>Food Ethnography</i> . Materi Kuliah Mahasiswa GMSK.	5%
2	Mampu memahami konsep sosial, budaya dan makanan	1.1. Konsep Sosio Budaya Makanan 2.2. Pengaruh sosio terhadap makanan 3.3. Pengaruh Budaya terhadap makanan	Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa dapat menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	Kuliah, Diskusi Kelompok, Penugasan Mandiri 2 X 50		Materi: 10 Pustaka: Materi: Konsep sosial, budaya dan makanan Pustaka: Susanto, Djoko. 1997. <i>Food Ethnography</i> . Materi Kuliah Mahasiswa GMSK.	5%
3	Mampu memahami konsep makanan sebagai suatu identitas daerah	1.1. Filosofi dan sejarah makanan 2.2. Makanan sebagai simbol adat istiadat 3.3. Pengaruh Tradisi dalam budaya makanan	Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Ceramah, Diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 2 X 50		Materi: Konsep makanan sebagai suatu identitas daerah Pustaka: Jacob T. 1990. <i>Evolusi Makanan Manusia</i> . Berita Pergizi Pangan.	5%
4	Mampu memahami sejarah perkembangan makanan	1.1. Sejarah Perkembangan Makanan 2.2. Periodisasi perkembangan makanan 3.3. Pengaruh berdirinya suatu kerajaan terhadap identitas suatu makanan 4.4. Perkembangan makanan di Indonesia	Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Penugasan Mandiri 2 x 50		Materi: Sejarah perkembangan makanan Pustaka: Suhardjo. 1989. <i>Sosio Budaya Gizi</i> . Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.	5%
5	Mampu memahami konsep pemilihan makanan	1.1. Menjelaskan alasan pemilihan makanan 2.2. Menjelaskan faktor-faktor yang mendasari pemilihan makanan	Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 2 X 50		Materi: Konsep Pemilihan Makanan Pustaka: Susanto, Djoko. 1991. <i>Fungsi Sosial dan Budaya Pangan</i> . Pangan No.9, Vol.II, Juli.	5%

6	Mampu memahami pengaruh makanan terhadap tradisi siklus kehidupan manusia	<p>1.1. Makanan sebagai fenomena biokultural</p> <p>2.2. Pengaruh Makanan terhadap letak geografis suatu wilayah</p> <p>3.3. Pengaruh makanan terhadap kehidupan masyarakat daerah</p> <p>4.4. Pengaruh makanan dalam suatu tradisi siklus kehidupan manusia</p> <p>5.5. Menjelaskan sajian hidangan dalam siklus kehidupan manusia</p>	<p>Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 4 X 50		<p>Materi: Pengaruh makanan terhadap tradisi siklus kehidupan manusia</p> <p>Pustaka: <i>Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	5%
7	Mampu memahami peran makanan dalam fungsi sosial dan budaya	<p>1.1. Menjelaskan perilaku sosial terkait makanan</p> <p>2.2. Menjelaskan fungsi makanan terkait budaya masyarakat</p> <p>3.3. Menjelaskan tradisi adat dalam suatu daerah</p>	<p>Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Kuliah, Diskusi Kelompok, Penugasan Mandiri 2 x 50		<p>Materi: Peran makanan dalam fungsi sosial dan budaya</p> <p>Pustaka: <i>Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	5%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	<p>1.1. Mampu memahami konsep gastronomi makanan Indonesia</p> <p>2.2. Mampu memahami konsep sosial, budaya dan makanan</p> <p>3.3. Mampu memahami konsep makanan sebagai suatu identitas daerah</p> <p>4.4. Mampu memahami sejarah perkembangan makanan</p> <p>5.5. Mampu memahami konsep pemilihan makanan</p> <p>6.6. Mampu memahami pengaruh makanan terhadap tradisi siklus kehidupan manusia</p> <p>7.7. Mampu memahami peran makanan dalam fungsi sosial dan budaya</p>	<p>Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ujian Tertulis dan portofolio 2 X 50		<p>Materi: Sosio Budaya Makanan</p> <p>Pustaka: <i>Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	10%

9	Mampu memahami peran makanan dalam konsumsi makan	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Konsumsi Makan (Food consumption) 2.2. Definisi dan Ruang lingkup konsumsi makan 3.3. Faktor yang mempengaruhi konsumsi makan 4.4. Hubungan antara konsumsi, kebiasaan dan perilaku makan 	<p>Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah diskusi kelompok dan tanya jawab 2 X 50		<p>Materi: Peran makanan dalam konsumsi makan</p> <p>Pustaka: <i>Susanto, Djoko. 1988. Diversifikasi Pangan dilihat dari Aspek Pola Konsumsi dan Kebiasaan Pangan (Food Habits) Masyarakat. Berita Ilmu</i></p>	5%
10	Mampu Memahami Budaya Makan Masyarakat Indonesia (Food Ethnography) Secara Mandiri Percaya Diri Jujur Dan Tanggung Jawab Serta Mampu Menkomunikasikan Pada Orang Lain	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Konsep Food Ethnography 2.2. Pengertian etnografi pangan 3.3. Timbulnya etnografi pangan 4.4. Cara mempelajari etnografi pangan 	<p>Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Penugasan 2 X 50		<p>Materi: budaya makan masyarakat Indonesia (food ethnography)</p> <p>Pustaka: <i>Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	5%
11	Mampu memahami konsumsi pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Perilaku Makan (food behaviours) 2.2. Pengertian perilaku makan 3.3. Faktor timbulnya perilaku makan (interaksi pengetahuan dan sikap terhadap perilaku) 4.4. Penilaian Perilaku 	<p>Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah diskusi kelompok dan tanya jawab 2 X 50		<p>Materi: Konsumsi pangan</p> <p>Pustaka: <i>Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	5%
12	Mampu memahami dan membedakan hal-hal yang berakitan dengan tabu dan pantangan dalam makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Tabu dan Pantangan Makanan 2.2. Perbedaan tabu dan pantangan 3.3. Alasan timbulnya tabu dan pantangan 	<p>Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Penugasan Mandiri 2 x 50		<p>Materi: Tabu dan pantangan dalam makanan</p> <p>Pustaka: <i>Susanto, Djoko. 1997. Food Ethnography. Materi Kuliah Mahasiswa GMSK.</i></p>	5%
13	Mampu melakukan pengumpulan dan analisis data terkait dengan Food Ethnography pada suatu daerah	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Penentuan daerah sesuai dengan letak geografis food ethnography 2.2. Jenis dan sumber data dalam etnografi pangan 3.3. Metode pengumpulan data etnografi pangan 	<p>Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Ceramah diskusi kelompok tanya jawab dan refleksi 2 X 50		<p>Materi: Food Ethnography pada suatu daerah</p> <p>Pustaka: <i>Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia. Berita Pergizi Pangan.</i></p>	5%
14	Mampu memahami konsumsi pangan masyarakat secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Instrumen etnografi pangan 2.2. Pengolahan dan analisis data etnografi pangan 	<p>Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah diskusi kelompok dan tanya jawab 2 X 50		<p>Materi: Food Ethnography pada suatu daerah</p> <p>Pustaka: <i>Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	5%
15	Mampu menjelaskan dan menganalisis sajian hidangan dalam Food Ethnography pada suatu daerah	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Pengaruh Letak geografis suatu wilayah terhadap sajian hidangan 2.2. Pengaruh sumber daya manusia 3.3. Pengaruh sumber daya alam 4.4. Sajian Hidangan dalam upacara adat suatu daerah 	<p>Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Kuliah, Diskusi, dan Penugasan Mandiri 2 x 50		<p>Materi: Food Ethnography pada suatu daerah</p> <p>Pustaka: <i>Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia. Berita Pergizi Pangan.</i></p>	5%

16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	<p>1.1. Peran makanan dalam konsumsi makan</p> <p>2.2. Budaya makan masyarakat Indonesia (food ethnography)</p> <p>3.3. Konsumsi pangan</p> <p>4.4. Tabu dan pantangan dalam makanan</p> <p>5.5. Food Ethnography pada suatu daerah</p>	<p>Kriteria: Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Tes tertulis dan Portofolio berupa final project 2 X 50		<p>Materi: Sosio Budaya Makanan</p> <p>Pustaka: den Hartog, Adel P dan Wija van Staveren. 1983. <i>Manual for Social Surveys on Food Habits and Consumption in Developing Countries.</i> Pudoc</p>	20%
----	----------------------------	---	--	--	--	--	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	50.01%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	30.01%
3.	Tes	20.01%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

