



**Universitas Negeri Surabaya  
Fakultas Vokasi  
Program Studi D4 Desain Grafis**

Kode Dokumen

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

<b>MATA KULIAH (MK)</b>	<b>KODE</b>	<b>Rumpun MK</b>	<b>BOBOT (sks)</b>	<b>SEMESTER</b>	<b>Tgl Penyusunan</b>																															
Dekorasi Pastry and Bakery	6230503083		T=3 P=0 ECTS=4.77	5	6 Oktober 2024																															
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>	<b>Koordinator RMK</b>		<b>Koordinator Program Studi</b>																																
	.....	.....		Asidigisianti Surya Patria, S.T., M.Pd.																																
<b>Model Pembelajaran</b>	Project Based Learning																																			
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																			
	Matrik CPL - CPMK																																			
		CPMK																																		
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Materi kuliah terdiri dari konsep dasar dekorasi Pastry and Bakery, unsur dan prinsip disain serta implementasinya pada seni dekorasi pastry and bakery, meliputi Peralatan dekorasi , hiasan dasar , membuat bunga, lapisan kue / Icing, menghias kue potong, menghias kue dengan tema tertentu, menghias pastry tema congratulation, menghias pastry perkawinan/pengantin, membuat ornamen hiasan dari plastik icing.																																			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%; text-align: center;">CPMK</td> <td colspan="15" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">2</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">3</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">4</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">6</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">7</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">8</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">9</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">10</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">11</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">12</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">13</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">14</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">15</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">16</td> </tr> </table>					CPMK	Minggu Ke															1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
CPMK	Minggu Ke																																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																				
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b> 1. Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 2000. Dasar-Dasar Disain .Jakarta : Depdikbud 2. Elaine Mac Gregor. 1988 Wedding Cakes . London : Merchust Limited 3. Wilton.2009-2010. Cakes Decorating . USA : Wilton Enterprises Inc 4. Berbagai literature lain yang menunjang mata kuliah Dekorasi Kue  <b>Pendukung :</b>																																			
<b>Dosen Pengampu</b>	DWI KRISTIASTUTI SUWARDIAH Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																			
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	Memiliki kemampuan memahami konsep dasar tentang dekorasi Pastry and Bakery	a. Menjelaskan pengertian dekorasi pastry and bakery b. Menjelaskan tujuan dan manfaat dekorasi pastry and bakery c. Menjelaskan ruang lingkup dekorasi	<b>Kriteria:</b> Sangat baik jika benar semua	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab 3 X 50			0%																													

2	Memiliki kemampuan tentang konsep unsur dan prinsip disain.	a. Menjelaskan konsep unsur dan prinsip disain b. Implementasi konsep unsur dan prinsip disain pada dekorasi pastry and bakery	<b>Kriteria:</b> Sangat Baik jika : presentasi lancar dan tanggap dengan cepat atas semua pertanyaan	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab 3 X 50			0%
3	Memiliki kemampuan tentang peralatan untuk dekorasi pastry and bakery	1. Pengertian peralatan dekorasi 2. Menjelaskan macam peralatan untuk dekorasi pastry and bakery dan fungsinya	<b>Kriteria:</b> Amat baik jika betul semuanya	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab 3 X 50			0%
4	Menguasai konsep tentang Icing	a. Menjelaskan pengertian icing/lapisan kue serta fungsinya. b. Menjelaskan penggolongan icing. dan resep-resep icing c. Menjelaskan penggunaan icing dan contoh-contohnya pada dekorasi pastry and bakery	<b>Kriteria:</b> Nilai amat baik jika betul semua	Presentasi, diskusi, tanya jawab, dan penugasan 3 X 50			0%
5	Memiliki keterampilan dan kemampuan membuat hiasan dasar pada pastry dan bakery.	a. Menjelaskan macam-macam hiasan dasar pada pastry. b. Menjelaskan teknik membuat hiasan dasar. pada pastry c. Terampil membuat macam-macam hiasan dasar pada pastry ( Pai, Choux Pastry, Cake)	<b>Kriteria:</b> 1.- Amat baik 2.- Baik 3.- Cukup 4.- Kurang / perbaikan	Presentasi, diskusi, tanya jawab, pembelajaran langsung (praktek) 3 X 50			0%
6	Memiliki kemampuan dan terampil membuat Icing untuk lapisan dan dekorasi pastry	a. Menjelaskan resep Icing. b. Menjelaskan bahan-bahan icing c. Menjelaskan ungsi dari macam-macam icing. d. Menjelaskan cara membuat / prosedur membuat icing e. Terampil membuat icing.	<b>Kriteria:</b> 1.A, jika hasil praktek sangat baik dan tidak salah 2.B, Jika hasil praktek baik dan tingkat kesalahan rendah 3.C, Jika hasil cukup baik ada beberapa kesalahan yang dilakukan pada saat praktek 4.D, kurang dan harus mengulang karena banyak kesalahan pada saat praktek	Presentasi, diskusi, tanya jawab, dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%

7	Memiliki keterampilan menghias pastry dan bakery dengan icing	a. Menjelaskan teknik menghias bagian pinggir pastry. b. Terampil membuat hiasan pada pastry dan bakery.	<b>Kriteria:</b> 1.A, Jika hasil baik tanpa kesalahan 2.B. jika hasil baik kesalah sangat kecil 3.C, Jika hasil kurang baik dan ada beberapa kesalahan 4.D, Jika hasilnya tidak baik banyak kesalah dan harus mengulang	Presentasi, diskusi, tanya jawab, pembelajaran langsung 3 X 50			0%
8	Bisa mengikuti UTS		<b>Kriteria:</b> A, B, C, D	-Tes 3 X 50			0%
9	Terampil membuat hiasan macam-macam bunga/mawar dan bunga lainnya untuk hiasan bagian tengah kue.	a. Menjelaskan teknik membuat hiasan mawar dan aneka bunga untuk hiasan bagian tengah kue/pastry. b. Mampu menyajikan berbagai kue/pastry dengan aneka dekorasi bunga	<b>Kriteria:</b> 1.A Jika produk sangat baik 2.B. Jika produk baik 3.C. Jika produk cukup baik 4.D. Jika produk harus diulang	Pembelajaran langsung, Presentasi, diskusi, dan tanya jawab 3 X 50			0%
10	Memiliki kemampuan dan keterampilan menghias pastry dan kue potong	a. Menjelaskan teknik menghias pastry dan kue potong/kecil b. Menjelaskan model-model hiasan pastry dan kue potong/kecil. c. Dapat menghias pastry dan kue potong/kecil	<b>Kriteria:</b> 1.A. jika amat baik 2.B. Jika baik 3.C. Jika cukup baik 4.D. Jika mengulang membuat produk yang sama	- Pembelajaran langsung, - Presentasi, diskusi, tanya jawab, - Penugasan dan latihan 3 X 50			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 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-CPMK 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.