



**Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Vokasi
Program Studi D4 Tata Boga**

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Coklat dan Gula Konfeksioneri	6230502133		T=2 P=0 ECTS=3.18	2	10 Juni 2024
OTORISASI		Pengembang RPS	Koordinator RMK	Koordinator Program Studi	
		Ita Fatkhur Romadhoni	Dra. Niken Purwidiani, M.Pd	Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.	

Model Pembelajaran Project Based Learning

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

CPL-3 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-6 Mampu menerapkan multidisipliner ilmu dengan mengintegrasikan teknologi modern (IPTEKS) dalam menghasilkan produk seni kuliner, prototipe/desain produk, dan menyusun laporan pertanggungjawaban

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

CPMK - 1 Pemahaman tentang bahan baku coklat

CPMK - 2 Menguasai Teknik pengolahan coklat dengan memanfaatkan IPTEKS

CPMK - 3 Pemahaman tentang pasar coklat

CPMK - 4 Pengetahuan tentang regulasi dan standar keselamatan pangan

CPMK - 5 Kemampuan untuk bekerja secara tim

CPMK - 6 Kemampuan untuk berinovasi

Matrik CPL - CPMK

CPMK	CPL-3	CPL-6
CPMK-1		✓
CPMK-2		✓
CPMK-3		✓
CPMK-4	✓	
CPMK-5	✓	
CPMK-6		✓

Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

CPMK	Minggu Ke															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK-1																
CPMK-2																
CPMK-3																
CPMK-4																
CPMK-5																
CPMK-6																

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

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. Sutardjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT
8. Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio
9. Wilton. 2001. Candy Making, Beginner's Guide. Canada: Wilton Enterprises

Pendukung :

1. Giller, M. (2017). Bean-to-Bar Chocolate: America's Craft Chocolate Revolution: The Origins, the Makers, and the Mind-Blowing Flavors. United States: Storey Publishing, LLC.
2. Beckett's Industrial Chocolate Manufacture and Use. (2017). United Kingdom: Wiley.

Dosen Pengampu
Ita Fatkhur Romadhoni, 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	Mampu memahami konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan tentang RPS dan kontrak perkuliahan 2. Menjelaskan sejarah perkembangan coklat 3. Menjelaskan pengertian atau definisi dari olahan coklat atau chocolate confectionary 4. Menjelaskan proses pengolahan kakao/coklat 	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout: Konsep dasar olahan coklat <p>3 X 50</p>		<p>Materi: Konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary</p> <p>Pustaka: <i>Christine France and Christine Mc.Fadden. 2012. The Chocolate Bible. Annes Publishing Ltd</i></p>	5%
2	Mampu memahami konsep dasar olahan coklat dan gula	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyampaikan kembali pengertian olahan coklat 2. Mengidentifikasi karakteristik dan fungsi/kegunaan jenis-jenis coklat 3. Merinci berbagai produk olahan coklat atau chocolate confectionary 4. Menganalisis penyebab kerusakan dan cara menghindari/mengatasi kerusakan coklat 	<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: Konsep dasar olahan coklat <p>3 X 50</p>		<p>Materi: Konsep dasar olahan coklat dan gula</p> <p>Pustaka: <i>Giller, M. (2017). Bean-to-Bar Chocolate: America's Craft Chocolate Revolution: The Origins, the Makers, and the Mind-Blowing Flavors. United States: Storey Publishing, LLC.</i></p>	5%
3	Mampu memahami konsep dasar olahan coklat dan gula	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan teknik melelehkan coklat (tempering method) 2. Menklasifikasikan peralatan dan bahan lain yang digunakan untuk membuat olahan coklat dan gula 3. Menjelaskan pengemasan & penyimpanan olahan coklat dan gula 	<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: Konsep dasar olahan coklat <p>3 X 50</p>		<p>Materi: Tempering</p> <p>Pustaka: <i>Wilton. 2001. Candy Making, Beginner's Guide. Canada: Wilton Enterprises</i></p>	5%
4	Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (tempering) dan membuat permen coklat tanpa isi (layer marble & lolypop)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memilih peralatan untuk keperluan melelehkan coklat dan membuat coklat tanpa isi 2. Menentukan bahan untuk keperluan proses melelehkan coklat dan membuat coklat tanpa isi 3. Melelehkan coklat (tempering method) 4. Membuat permen coklat tanpa isi 4. Mengemas & menyimpan permen coklat atau chocolate 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. Praktikum 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik <p>3 X 50</p>		<p>Materi: Memilih peralatan</p> <p>Pustaka: <i>Beckett's Industrial Chocolate Manufacture and Use. (2017). United Kingdom: Wiley.</i></p>	5%

5	Memahami berbagai jenis pengisi (filling) produk coklat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan jenis bahan pengisi (filling) produk coklat 2. Mengemukakan proses pembuatan bahan pengisi (filling) 	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab <p>3 X 50</p>		<p>Materi: Bahan pengisi Pustaka: <i>Halim, Paul S. 2001. Resep Coklat. Jakarta: Tulip Chocolatier</i></p>	5%
6	Mampu menerapkan cara membuat ganache dan permen coklat dengan isi (nougat truffle & praline)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat aneka ganache untuk isian dan membuat coklat dengan isi (nougat truffle & praline) 2. Menentukan bahan untuk membuat aneka ganache untuk isian dan coklat dengan isi 3. Membuat ganache 4. Membuat permen coklat dengan isian (nougat truffle & praline) 	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktikum / Unjuk Kerja</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik <p>3 X 50</p>		<p>Materi: Ganache Pustaka: <i>Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK</i></p>	5%
7	Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan jenis-jenis pemanis yang digunakan untuk sugar confectionary 2. Menjelaskan tahapan suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary 3. Menjelaskan cara pengujian sirup gula 	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktikum / Unjuk Kerja</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout <p>3 X 50</p>		<p>Materi: Jenis pemanis Pustaka: <i>Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT</i></p>	5%
8	Memaparkan hasil portofolio praktek	Memaparkan hasil portofolio praktek	<p>Kriteria: Hasil paparan portofolio praktek sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum, Tes</p>	Presentasi dan diskusi 3 X 50		<p>Materi: Presentasi Pustaka: <i>Greweling, Peter P. 2010. Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons</i></p>	10%
9	Memahami tentang jenis olahan gula atau sugar confectionary	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan jenis olahan gula atau sugar confectionary 2. Menjelaskan bahan yang digunakan untuk membuat sugar confectionary serta fungsinya 3. Mengemukakan peralatan yang diperlukan untuk membuat 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 <p>3 X 50</p>		<p>Materi: Teknik mencetak Pustaka: <i>Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK</i></p>	5%
10	Memahami tentang teknik pembuatan sugar confectionary.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan proses pembuatan sugar confectionary 2. Menjelaskan faktor yang perlu diperhatikan dalam pembuatan sugar confectionary 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 <p>3 X 50</p>		<p>Materi: Proses pembuatan sugar confectionary Pustaka: <i>Beckett's Industrial Chocolate Manufacture and Use. (2017). United Kingdom: Wiley.</i></p>	5%
11	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (soft candy)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen lunak (soft candy) 2. Menentukan bahan untuk membuat permen lunak (soft candy) 3. Membuat permen lunak (soft candy) 4. Membuat permen lunak (soft candy) 	<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 <p>3 X 50</p>		<p>Materi: Candy Pustaka: <i>Wilton. 2001. Candy Making, Beginner's Guide. Canada: Wilton Enterprises</i></p>	5%
12	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (jelly candy).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen jelly 2. Menentukan bahan untuk membuat permen jelly 3. Membuat permen jelly 4. Mengemas & 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 <p>3 X 50</p>		<p>Materi: Jelly candy Pustaka: <i>Wilton. 2001. Candy Making, Beginner's Guide. Canada: Wilton Enterprises</i></p>	5%

13	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (hard candy)	1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen keras (hard candy) 2. Menentukan bahan untuk membuat permen keras (hard candy) 3. Membuat permen keras (hard candy) 4. Mengemas & menyimpan permen	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Praktik2. Tanya jawab3. Evaluasi praktik 3 X 50		Materi: Hard Candy Pustaka: <i>Wilton. 2001. Candy Making, Beginner&rsquos Guide. Canada: Wilton Enterprises</i>	5%
14	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (permen tradisional)	1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen tradisional 2. Menentukan bahan untuk membuat permen tradisional 3. Membuat permen tradisional 4. Mengemas & menyimpan permen	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Praktik2. Tanya jawab3. Evaluasi praktik 3 X 50		Materi: Permen Tradisional Pustaka: <i>Wilton. 2001. Candy Making, Beginner&rsquos Guide. Canada: Wilton Enterprises</i>	10%
15	Mampu menerapkan membuat kreasi permen coklat dan gula	1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat kreasi permen coklat dan gula 2. Menentukan bahan untuk membuat kreasi permen coklat dan gula 3. Membuat kreasi permen coklat dan gula 4. Mengemas & menyimpan permen	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	1. Praktik2. Tanya jawab3. Evaluasi praktik 3 X 50		Materi: Kreasi permen coklat dan gula Pustaka: <i>Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK</i>	10%
16	Presentasi hasil proyek	Mempresentasikan hasil proyek	Kriteria: Mampu mempresentasikan hasil proyek sesuai dengan SOP Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum	Presentasi dan diskusi 3 X 50		Materi: Presentasi Hasil Proyek Pustaka: <i>Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK</i>	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	2.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	72.5%
3.	Penilaian Portofolio	2.5%
4.	Penilaian Praktikum	10%
5.	Praktik / Unjuk Kerja	10%
6.	Tes	2.5%
		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-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.
- 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.

Koordinator Program Studi D4 Tata
Boga



Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata Boga



Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.
NIDN 0021046405

File PDF ini digenerate pada tanggal 7 Januari 2025 Jam 10:16 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

