



**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																																	
Komoditi Pangan Nabati	6230502094		T=2	P=0	ECTS=3.18	1	24 November 2024																																	
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																		
			Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																		
Model Pembelajaran	Case Study																																							
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																							
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																							
	Matrik CPL - CPMK																																							
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">CPMK</td> <td colspan="16"></td> </tr> </table>							CPMK																																
CPMK																																								
Deskripsi Singkat MK	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																							
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%; text-align: center;">CPMK</td> <td colspan="16" 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	16
	CPMK	Minggu Ke																																						
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																								
Menguasai pengetahuan tentang konsep dasar dan prinsip-prinsip dalam komoditi pangan nabati yang meliputi klasifikasi, karakteristik, komposisi, kualitas, pemilihan, dan cara penanganannya, serta mempunyai keterampilan merencanakan kebutuhan bahan sesuai standar porsi yang dibutuhkan untuk proses produksi jasa boga. 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 presentasi, membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja.																																								
Pustaka	Utama :																																							
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cakrawati, Dewi dan NH, Mustika. 2014. Bahan pangan, Gizi dan Kesehatan . Bandung: Alfabeta. 2. Fadiati, Ari. 2011 . MengelolaUsaha Jasa Boga Yang Sukses . Bandung: PTRemaja Rosda Karya Offset. 3. Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan . Jakarta: Graha Ilmu. 4. Kinton and Ceserani. 1989. The Theory Of Catering . London,Network Merbourne Auckland : Edward Arnold. 5. Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2013. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan . Bandung: Alfabeta. 6. Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati . Jakarta: Plantaxia. 7. Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients . London: Arrest Publishing United. 8. Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia . Canada: Macmillan Company. 																																							
	Pendukung :																																							
Dosen Pengampu	Dra. Niken Purwidiani, 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 memahami Rancangan Acara Perkuliahan.	Orientasi RPS mata Kuliah Komoditi Pangan Nabati	Kriteria: Mahasiswa memberikan pertanyaan dan masukan RPS yang telah disampaikan	Tatap muka (penjelasan) 2 X 50			0%																																	

2	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar komoditi pangan nabati.	a. Menjelaskan pengertian komoditi pangan nabati b. Menelaah karakteristik bahan pangan nabati Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban - Soal no 2 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 3 bobot 20 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 2 X 50			0%
3	Mahasiswa mampu mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi pangan nabati berdasarkan sumbernya	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan nabati berdasar sumbernya b. Mendiskusikan klasifikasi jenis-jenis komoditi bahan pangan nabati berdasar sumbernya	Kriteria: Soal bobot 100 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%
4	Mahasiswa mampu mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi pangan nabati berdasarkan sumbernya	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan nabati berdasar sumbernya b. Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari komoditi pangan nabati tersebut	Kriteria: Soal bobot 100 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%
5	Mahasiswa mampu mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi pangan nabati untuk bumbu berdasarkan sumbernya	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan nabati untuk bumbu berdasar sumbernya b. Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari komoditi pangan nabati tersebut	Kriteria: Soal bobot 100 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%
6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang komposisi komoditi pangan nabati	Merinci komposisi gizi komoditi pangan nabati	Kriteria: Bobot 100 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 2 X 50			0%
7	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang pemilihan dan penyimpanan komoditi pangan nabati	a. Menelaah cara pemilihan bahan pangan nabati b. Menganalisis cara penyimpanan bahan pangan nabati	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 1 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%
8	UTS			2 X 50			0%
9	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan memiliki keterampilan tentang jenis-jenis potongan pada bahan pangan nabati	a. Menjelaskan jenis-jenis potongan pada bahan pangan nabati b. Mendiskusikan pemanfaatan dari jenis-jenis potongan pada bahan pangan nabati c. Mempraktikkan jenis-jenis potongan pada bahan pangan nabati	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 100 jika sesuai dengan kunci jawaban	2 X 50			0%
10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan memiliki keterampilan tentang jenis-jenis potongan pada bahan pangan nabati	a. Menjelaskan jenis-jenis potongan pada bahan pangan nabati b. Mendiskusikan pemanfaatan dari jenis-jenis potongan pada bahan pangan nabati c. Mempraktikkan jenis-jenis potongan pada bahan pangan nabati	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 100 jika sesuai dengan kunci jawaban	2 X 50			0%

11	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan memiliki keterampilan tentang jenis-jenis potongan pada bahan pangan nabati	a. Menjelaskan jenis-jenis potongan pada bahan pangan nabati b. Mendiskusikan pemanfaatan dari jenis-jenis potongan pada bahan pangan nabati c. Mempraktikkan jenis-jenis potongan pada bahan pangan nabati	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 100 jika sesuai dengan kunci jawaban	2 X 50			0%
12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan syarat pemorsian komoditi pangan nabati untuk proses produksi pada usaha jasa boga	a. Menjelaskan prinsip-prinsip pemorsian bahan pangan nabati b. Mendiskusikan syarat-syarat pemorsian bahan pangan nabati	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 1 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 2 X 50			0%
13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan syarat pemorsian komoditi pangan nabati untuk proses produksi pada usaha jasa boga	a. Menjelaskan prinsip-prinsip pemorsian bahan pangan nabati b. Mendiskusikan syarat-syarat pemorsian bahan pangan nabati	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 1 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 2 X 50			0%
14	Mahasiswa memiliki keterampilan merencanakan kebutuhan bahan pangan nabati sesuai standar porsi untuk proses produksi pada usaha jasa boga	Merencanakan kebutuhan bahan pangan nabati sesuai standar porsi untuk proses produksi pada usaha jasa boga	Kriteria: Soal bobot 100 jika sesuai dengan kunci jawaban	Praktik, presentasi hasil ujicoba, evaluasi, perbaikan, dan mendokumentasikan 2 X 50			0%
15	Mahasiswa memiliki keterampilan merencanakan kebutuhan bahan pangan nabati sesuai standar porsi untuk proses produksi pada usaha jasa boga	Merencanakan kebutuhan bahan pangan nabati sesuai standar porsi untuk proses produksi pada usaha jasa boga	Kriteria: Soal bobot 100 jika sesuai dengan kunci jawaban	Praktik, presentasi hasil ujicoba, evaluasi, perbaikan, dan mendokumentasikan 2 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 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-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.
- 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.
- 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.

