



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																																										
Menu dan Resep	99999440602061		T=1 P=1 ECTS=3.18	1	3 Januari 2026																																										
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																										
	.....		.....		LILIS SULANDARI																																										
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																														
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																														
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																														
	Matrik CPL - CPMK																																														
	<table border="1"><tr><td></td><td>CPMK</td></tr></table>						CPMK																																								
	CPMK																																														
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																															
Deskripsi Singkat MK	<table border="1"><tr><td>CPMK</td><td colspan="14">Minggu Ke</td></tr><tr><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>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																															
Melakukan pengkajian dan melatihkan kemampuan menyusun menu dalam menyelenggarakan makanan keluarga, institusi dan usaha jasa boga. Pokok bahasan meliputi: konsepmenu, fungsi menu, macam/type menu, prinsip perencanaan menu, penyusunan menu keluarga, usaha boga dan institusi, prosedur pembuatan resep baku, cita rasa makanan sebagai tolok ukur kepuasan konsumen dan penilaian organoleptik dengan langkah mengamati fakta, menyusun pertanyaan, menguji coba, mendiskusi, mengasosiasi, menyimpulkan.																																															
Pustaka	Utama :																																														
	1. (1). Carson, R and Cobe. 1980. How You Plan and Prepare Meals. New York: Mc. Graw-Hill(2). McVety, Paul J., Ware, Brady J., Ware,L., 2009. Fundamentals of Menu Planning, New Jersey: John Wiley & Sons(3) Claudette Marsum, WA. 1991. Restorandan Segala Permasalahannya. Yogjakarta : Andi Offset.(4) Fadiati, Ari. 2011. Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses. Bandung: Remaja Rosda Karya.(5). Pauli, E. 1979. Classical Cooking The Modern Way. Boston: CBI Publishing, Co.(6). Sjahmen, M. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata.(7). Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery, L.E. and Elias, LG. 1989. Basic Sensory Methods for Food Evaluation. Ottawa: IDRC.(8). Winarni, A. 1995. Pengetahuan Menu dan Resep. Surabaya: University Press IKIP Surabaya.																																														
	Pendukung :																																														
Dosen Pengampu	Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par.																																														
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [ Estimasi Waktu ]			Materi Pembelajaran [ Pustaka ]	Bobot Penilaian (%)																																							
(1)	(2)	(3)	(4)	Luring (offline)	Daring (online)	(6)	(7)	(8)																																							
1	Mampu memahami rasional mata kuliah Pengetahuan menu	1. Menjelaskan rasional pengetahuan menu 2. Menjelaskan aspek-aspek terkait rasional mempelajari pengetahuan menu	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban	Dilakukan secara daring dengan Google Meeting, Konstruktivis/DI/ Ceramah Tanya jawab 2 X 50				0%																																							

2	Mampu memahami pengertian menu sejarah menu fungsi dan struktur menu	1. Pengertian menu 2. Menceritakan sejarah perkembangan menu 3. Menjelaskan fungsi dan tujuan menu 4. Membedakan struktur menu	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting), :Konstruktivis/DI/ Ceramah Tanya jawab 2 X 50			0%
3	Memahami tipe menu ditinjau dari waktu penyajian dan berat ringannya hidangan	1. Menjelaskan berbagai jenis/type menu berdasarkan waktu penyajian dan berat ringan hidangan 2. Menjelaskan karakteristik menu berdasarkan waktu saji dan berat ringannya hidangan 3. Menyusun menu berdasarkan waktu penyajian dan berat ringan hidangan	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting), Kooperatif: Presentasi Diskusi Tugas 2 X 50			0%
4	Menjelaskan macam/tipe menu ditinjau dari teknik pelayanan kepada konsumen	1. Menjelaskan berbagai jenis/type menu berdasarkan teknik pelayanan kepada konsumen 2. Menjelaskan karakteristik menu berdasarkan teknik pelayanan kepada konsumen 3. Menyusun menu berdasarkan teknik pelayanan kepada konsumen	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting) , Kooperatif: Presentasi Diskusi Tugas 2 X 50			0%
5	Memahami fungsi menu bagi keluarga pengusaha jasa boga dan konsumen	Mengidentifikasi fungsi menu bagi keluarga pengusaha jasaboga dan konsumen	<b>Kriteria:</b> Bobot 100 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting) , Kooperatif : Presentasi Diskusi Tugas 2 X 50			0%
6	Memahami kebutuhan gizi dan kecukupan bahan makanan menurut fase perkembangan serta mengaplikasikannya dalam menyusun menu keluarga	1. Menjelaskan kebutuhan gizi menurut fase perkembangan 2. Mengidentifikasi kecukupan bahan makanan dan bahan pengantinya untuk berbagai fase perkembangan 3. Menjelaskan teknik penyusunan menu keluarga 4. Menyusun menu keluarga 10 hari	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 40 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 40 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 20 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 100 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting) , Pembelajaran berdasarkan masalah 2 X 50			0%
7	Memahami kebutuhan gizi dan kecukupan bahan makanan menurut fase perkembangan serta mengaplikasikannya dalam menyusun menu untuk Jasa Boga Komersial	1. Mengidentifikasi karakteristik menu berbagai jasa boga komersial 2. Menjelaskan teknik penyusunan menu untuk jasa boga Komersial 3. Menyusun menu untuk jasa boga komersial	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting), Pembelajaran berdasarkan masalah 2 X 50			0%
8	UTS			Daring/online dengan Google Form 2 X 50			0%

9	Memahami tentang berbagai institusi pengguna menu dan karakteristik menu yang dibutuhkan.	1. Menjelaskan berbagai institusi pengguna menu 2. Menjelaskan aspek dalam menyusun menu institusi 3. Mengidentifikasi karakteristik menu untuk institusi sesuai jenisnya 4. Menyusun menu dan menyusun menu untuk berbagai institusi	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting) , Pembelajaran berdasarkan masalah 2 X 50			0%
10	Memahami karakteristik dan menu untuk katering dan restoran	1. Menjelaskan karakteristik katering dan restoran 2. Menjelaskan karakteristik menu katering dan restoran 3. Menyusun menu untuk katering dan restoran	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting) , Pembelajaran berdasarkan masalah 2 X 50			0%
11	Memahami tentang event khusus dan menu untuk event khusus	1. Menjelaskan pengertian event khusus 2. Mengidentifikasi aspek yang perlu diperhatikan dalam menyusun menu event khusus 3. Menyusun menu event khusus	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting) , Pembelajaran berdasarkan masalah 2 X 50			0%
12	Memahami syarat dan teknik membuat kartu menu sesuai jenisnya	1. Menjelaskan syarat dan teknik membuat kartu menu 2. Menjelaskan macam-macam kartu menu 3. Menganalisis kartu menu sesuai criteria penulisan kartu menu yang baik 4. Merancang kartu praktik membuat macam-macam kartu menu	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 50 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting) , Pembelajaran berdasarkan masalah 2 X 50			0%
13	Memahami tentang Resep dan membuat resep Baku	1. Menjelaskan pengertian resep dan resep baku 2. Menjelaskan fungsi resep baku 3. Menjelaskan teknik penulisan resep yang baik 4. Mengidentifikasi prosedur membuat resep baku 5. Menganalisis resep-resep dari berbagai sumber 6. Membuat Resep baku	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 10 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 10 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 10 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 1 bobot 20 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 6.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting) , Diskusi tugas refleksi 2 X 50			0%

14	Memahami penilaian organoleptik cara penilaian dan interpretasi data	1. Pengertian dan fungsi penilaian organoleptik 2. Menjelaskan macam dan metode penilaian organoleptik 3. Menjelaskan cara-cara membuat instrumen uji organoleptik. 4. Melakukan penilaian organoleptik (instrumen dan bahan yang sebenarnya)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting) , Presentasi Diskusi dan refleksi 4 X 50			0%
15	Memahami penilaian organoleptik cara penilaian dan interpretasi data	1. Pengertian dan fungsi penilaian organoleptik 2. Menjelaskan macam dan metode penilaian organoleptik 3. Menjelaskan cara-cara membuat instrumen uji organoleptik. 4. Melakukan penilaian organoleptik (instrumen dan bahan yang sebenarnya)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban	Melalui daring (Google Meeting) , Presentasi Diskusi dan refleksi 4 X 50	daring		0%
16	UAS			Dilakukan secara Daring/Online melalui Google Form 2 X 50			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 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.
- 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 proposisional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.