

	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																																																		
MPK STr Tata Boga - Operasional Pengolahan Rice, Noodle, Makanan Berbahan Tepung	6230502117	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=0	P=0	ECTS=0	6	10 Januari 2023																																																		
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-5	Mampu menunjukkan pemahaman konsep manajemen, komunikasi, literasi global, bahan makanan, kesehatan, dan pariwisata																																																								
CPL-8	Mampu menunjukkan kinerja profesional di dunia kerja/industri, melakukan riset, menyusun dan mempublikasikan karya ilmiah																																																								
CPL-10	Mampu merancang dan melakukan kegiatan penawaran atau promosi produk/layanan bisnis kuliner dan mampu melakukan pemasaran produk kuliner sesuai perkembangan teknologi di era digital																																																								
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	CPMK - 1																																																								
CPMK - 1	Mampu melaksanakan kegiatan operasional pengolahan Rice, Noodle dan makanan berbahan tepung																																																								
Matrik CPL - CPMK																																																									
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CPMK</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">CPL-5</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">CPL-8</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">CPL-10</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CPMK-1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>						CPMK	CPL-5	CPL-8	CPL-10	CPMK-1																																														
	CPMK	CPL-5	CPL-8	CPL-10																																																					
CPMK-1																																																									
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																									
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 15%; text-align: center;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 3%;">1</td> <td style="width: 3%;">2</td> <td style="width: 3%;">3</td> <td style="width: 3%;">4</td> <td style="width: 3%;">5</td> <td style="width: 3%;">6</td> <td style="width: 3%;">7</td> <td style="width: 3%;">8</td> <td style="width: 3%;">9</td> <td style="width: 3%;">10</td> <td style="width: 3%;">11</td> <td style="width: 3%;">12</td> <td style="width: 3%;">13</td> <td style="width: 3%;">14</td> <td style="width: 3%;">15</td> <td style="width: 3%;">16</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CPMK-1</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>						CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	CPMK-1																	
	CPMK	Minggu Ke																																																							
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																									
CPMK-1																																																									
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini merupakan pengkajian konsep dan penerapan berbagai olahan nasi dan pembuatan adonan mie. Pembahasan diawali dari konsep dasar nasi dan mie, bahan dan alat dalam pembuatan adonan, klasifikasi adonan, proses pembuatan berbagai olahan nasi dan mie, dan proses penyelesaian (finishing). PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.																																																								
Pustaka	Utama :																																																								

1. >
2. Annonymous. 2003. *The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious*. Jakarta:Trans.
3. Chung, Roy . 2002. *US. Wheat Associates* . Thailand. (Tidak dipublikasikan)
4. Crawford, Rick Douglas. 2014. *Opening and Operating a Retail Bakery* . New Jersey: John Wiley & Sons.
5. Gisslan, Wayne. 2005 . *Professional Baking (Fourth Edition)* . New York: John Wiley and Sons.
6. Harvey Lang, Jennifer. 1988 . *Larousse Gastronomique*. New York: Publishers, Inc.
7. Hawkins, Kathryn. 2012. *Bread making: Self Sufficiency* . London: New Holland Publishers Ltd.
8. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . *Foundations of Food Preparation*. New York:Macmillan Publishing Co.
9. Mc. Williams, Margaret. 1985 . *Food Fundamentals* . New York:John Wiley and Sons.
10. Masi, Noble. 2011. *Baking Fundamentals* . New York: Prentice Hall: Pearson
11. . The Culinary Institute of America. 2014. *In the Hands of a Bakers* . New Jersey: John Wiley & Sons.
12. . US. Wheat Association. 1983 . *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue* . Jakarta: Djambatan
13. . Buku Ajar Bakery dan Pastry.

Pendukung :

1. (3) ClaudetteMarsum, WA. 1991. Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta : 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). Sjahmien, 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.

Dosen Pengampu

Dra. Niken Purwidiani, 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 melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%
2	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%

3	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang,</i> <i>Jennifer. 1988 .</i> <i>Larousse</i> <i>Gastronomique.</i> <i>New York:</i> <i>Publishers, Inc.</i></p> <hr/> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%
4	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang,</i> <i>Jennifer. 1988 .</i> <i>Larousse</i> <i>Gastronomique.</i> <i>New York:</i> <i>Publishers, Inc.</i></p> <hr/> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%
5	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang,</i> <i>Jennifer. 1988 .</i> <i>Larousse</i> <i>Gastronomique.</i> <i>New York:</i> <i>Publishers, Inc.</i></p> <hr/> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%

6	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%
7	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%
8	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%
9	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%

10	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang,</i> <i>Jennifer. 1988 .</i> <i>Larousse</i> <i>Gastronomique.</i> <i>New York:</i> <i>Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%
11	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang,</i> <i>Jennifer. 1988 .</i> <i>Larousse</i> <i>Gastronomique.</i> <i>New York:</i> <i>Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%
12	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang,</i> <i>Jennifer. 1988 .</i> <i>Larousse</i> <i>Gastronomique.</i> <i>New York:</i> <i>Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%

13	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%
14	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%
15	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%
16	Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung	<p>Kriteria: Mampu melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	praktek 10 X 50		<p>Materi: Praktek Industri Pustaka: <i>Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc.</i></p> <p>Materi: Melakukan operasional pengolahan rice, noodle dan makanan berbahan tepung Pustaka:</p>	5%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	33.36%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	33.36%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	13.36%
		80.08%

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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 15 Oktober 2024

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

VALID