



**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             |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|---|-----|-----------|--|----------------------------|-----------|--------|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>MPK STr Tata Boga - Operasional Perencanaan Menu, Resep, dan Kebutuhan Bahan</b> | 6230503111  | Mata Kuliah Wajib Program Studi  | T=3   | P=0 | ECTS=4.77 | 6                                      | 14 Maret 2025              |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>OTORISASI</b>  | <b>Pengembang RPS</b>   |  | <b>Koordinator RMK</b>  |     |           | <b>Koordinator Program Studi</b>       |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | .....   |  | Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.  |     |           | Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.           |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Model Pembelajaran</b>   | <b>Project Based Learning</b>   |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>  | <b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>  |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | <b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>  |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | <b>CPMK - 1</b>   | Mahasiswa memiliki pemahaman tentang konsep menyusun menu dan resep masakan yang berhubungan dengan penyediaan makanan keluarga, Institusi dan usaha Jasa boga. 2. Mahasiswa memiliki kemampuan menyusun menu dan resep masakan yang dilandasi prinsip dasar keilmuan yang berhubungan dengan penyediaan makanan keluarga, Institusi dan usaha Jasa boga 3. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam merancang menu dan resep masakan yang dilandasi prinsip dasar keilmuan yang berhubungan dengan penyediaan makanan keluarga, Institusi dan usaha jasa boga |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | <b>Matrik CPL - CPMK</b>  |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |   | <table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td style="width: 50px; height: 20px;">CPMK</td></tr> <tr><td style="width: 50px; height: 20px;">CPMK-1</td></tr> </table>  |   |     |           |  |                            | CPMK      | CPMK-1 |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CPMK  |   |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CPMK-1  |   |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>             |   |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | <table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 50px; height: 20px;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">3</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">4</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">5</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">6</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">7</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">8</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">9</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">10</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">11</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">12</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">13</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">14</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">15</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">16</td> </tr> <tr> <td style="width: 50px; height: 20px;">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  |   |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Deskripsi Singkat MK</b>   | Melakukan pengkajian dan melatih kemampuan menyusun menu dalam menyelenggarakan makanan keluarga, institusi dan usaha jasa boga. Pokok bahasan meliputi: konsep menu, 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, mendiskusikan, mengasosiasikan, menyimpulkan.   |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Pustaka</b>  | <b>Utama :</b>  |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | 1. (1). Carson, R and Cobe. 1980. <b>How You Plan and Prepare Meals</b> . New York: Mc. Graw-Hill<br>(2). McVety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware, L., 2009 <b>Fundamentals of Menu Planning</b> , New Jersey: John Wiley & Sons<br>(3) Claudette Marsum, WA. 1991. <b>Restorandan Segala Permasalahannya</b> . Yogyakarta : Andi Offset.<br>(4) Fadiati, Ari. 2011. <b>Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses</b> . Bandung: Remaja Rosda KARYA.<br>(5). Pauli, E. 1979. <b>Classical Cooking The Modern Way</b> . Boston: CBI Publishing, Co.<br>(6). Sjahmien, M. 1992. <b>Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga</b> . Jakarta: Bharata.<br>(7). Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery, L.E. and Elias, LG. 1989. <b>Basic Sensory Methods for Food Evaluation</b> . Ottawa: IDRC.<br>(8). Winarni, A. 1995. <b>Pengetahuan Menu dan Resep</b> . Surabaya: University Press IKIP Surabaya.  |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | <b>Pendukung :</b>  |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | 1. (1). Carson, R and Cobe. 1980. How You Plan and Prepare Meals. New York: Mc. Graw-Hill (2). Mc Vety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware, L., 2009. Fundamentals of Menu Planning, New Jersey: John Wiley & Sons   |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Dosen Pengampu</b>   | Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.  |  |   |     |           |  |                            |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Mg Ke-</b>   | <b>Kemampuan akhir tiap tahapan</b>   | <b>Penilaian</b>   | <b>Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [ Estimasi Waktu ]</b> |     |           | <b>Materi Pembelajaran [ Pustaka ]</b> | <b>Bobot Penilaian (%)</b> |           |        |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|     | belajar<br>(Sub-CPMK) | Indikator | Kriteria & Bentuk   | Luring<br>(offline) | Daring (online) |   |     |
|-----|-----------------------|-----------|---|---------------------|-----------------|---|-----|
| (1) | (2)                   | (3)       | (4)   | (5)                 | (6)             | (7)   | (8) |
| 1   |                       |           | <b>Bentuk Penilaian</b><br>:<br>Aktifitas<br>Partisipasif | luring<br>3x50      |                 | <p><b>Materi:</b> Merancang menu, resep, dan kebutuhan bahan pada industri jasa boga</p> <p><b>Pustaka:</b></p> <p>(1). <i>Carson, R andCobe. 1980. <b>How You Plan and Prepare Meals.</b> New York: Mc. Graw-Hill</i></p> <p>(2). <i>McVety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware,L.,2009. <b>Fundamentals of Menu Planning,</b>New Jersey: John Wiley &amp; Sons</i></p> <p>(3) <i>ClaudetteMarsum, WA. 1991. <b>Restorandan Segala Permasalahannya.</b> Yogyakarta : Andi Offset.</i></p> <p>(4) <i>Fadiati, Ari. 2011. <b>Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses.</b>Bandung: Remaja Rosda KArya.</i></p> <p>(5). <i>Pauli, E. 1979. <b>Classical CookingThe Modern Way.</b> Boston: CBI Publishing, Co.</i></p> <p>(6). <i>Sjahmien, M. 1992. <b>PenyelenggaraanMakanan Institusi dan Jasa Boga.</b> Jakarta: Bharata.</i></p> <p>(7). <i>Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery,L.E. and Elias, LG. 1989. <b>Basic Sensory Methods for Food Evaluation.</b>Ottawa: IDRC.</i></p> <p>(8). <i>Winarni, A. 1995. <b>Pengetahuan Menu dan Resep.</b> Surabaya: University Press IKIP Surabaya.</i></p> | 0%  |

|   |  |  |   |                |  |   |    |
|---|--|--|---|----------------|--|---|----|
| 2 |  |  | <b>Bentuk Penilaian</b><br>: Aktifitas Partisipasif | luring<br>3x50 |  | <b>Materi:</b> Merancang menu, resep, dan kebutuhan bahan pada industri jasa boga<br><b>Pustaka:</b><br>(1). Carson, R andCobe. 1980. <b>How You Plan and Prepare Meals.</b> New York: Mc. Graw-Hill<br>(2). McVety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware,L.,2009. <b>Fundamentals of Menu Planning,</b> New Jersey: John Wiley & Sons<br>(3) ClaudetteMarsum, WA. 1991. <b>Restorandan Segala Permasalahannya.</b> Yogyakarta : Andi Offset.<br>(4) Fadiati, Ari. 2011. <b>Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses.</b> Bandung: Remaja Rosda KArya.<br>(5). Pauli, E. 1979. <b>Classical CookingThe Modern Way.</b> Boston: CBI Publishing, Co.<br>(6). Sjahmien, M. 1992. <b>PenyelenggaraanMakanan Institusi dan Jasa Boga.</b> Jakarta: Bharata.<br>(7). Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery,L.E. and Elias, LG. 1989. <b>Basic Sensory Methods for Food Evaluation.</b> Ottawa: IDRC.<br>(8). Winarni, A. 1995. <b>Pengetahuan Menu dan Resep.</b> Surabaya: University Press IKIP Surabaya. | 0% |
|---|--|--|---|----------------|--|---|----|

|   |  |   |                |  |   |    |
|---|--|---|----------------|--|---|----|
| 3 |  | <b>Bentuk Penilaian</b><br>: Aktifitas Partisipasif | luring<br>3x50 |  | <b>Materi:</b> Merancang menu, resep, dan kebutuhan bahan pada industri jasa boga<br><b>Pustaka:</b><br>(1). Carson, R andCobe. 1980. <b>How You Plan and Prepare Meals.</b> New York: Mc. Graw-Hill<br>(2). McVety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware,L.,2009. <b>Fundamentals of Menu Planning,</b> New Jersey: John Wiley & Sons<br>(3) ClaudetteMarsum, WA. 1991. <b>Restorandan Segala Permasalahannya.</b> Yogyakarta : Andi Offset.<br>(4) Fadiati, Ari. 2011. <b>Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses.</b> Bandung: Remaja Rosda KArya.<br>(5). Pauli, E. 1979. <b>Classical CookingThe Modern Way.</b> Boston: CBI Publishing, Co.<br>(6). Sjahmien, M. 1992. <b>PenyelenggaraanMakanan Institusi dan Jasa Boga.</b> Jakarta: Bharata.<br>(7). Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery,L.E. and Elias, LG. 1989. <b>Basic Sensory Methods for Food Evaluation.</b> Ottawa: IDRC.<br>(8). Winarni, A. 1995. <b>Pengetahuan Menu dan Resep.</b> Surabaya: University Press IKIP Surabaya. | 0% |
|---|--|---|----------------|--|---|----|

|    |  |  |   |                |  |   |    |
|----|--|--|---|----------------|--|---|----|
| 4  |  |  | <b>Bentuk Penilaian</b><br>:<br>Aktifitas<br>Partisipasif | luring<br>3x50 |  | <p><b>Materi:</b> Merancang menu, resep, dan kebutuhan bahan pada industri jasa boga</p> <p><b>Pustaka:</b></p> <p>(1). Carson, R andCobe. 1980.<b>How You Plan and Prepare Meals.</b> New York: Mc. Graw-Hill</p> <p>(2). McVety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware,L.,2009.<b>Fundamentals of Menu Planning,</b>New Jersey: John Wiley &amp; Sons</p> <p>(3) ClaudetteMarsum, WA. 1991.<b>Restorandan Segala Permasalahannya.</b> Yogyakarta : Andi Offset.</p> <p>(4) Fadiati, Ari. 2011.<b>Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses.</b>Bandung: Remaja Rosda KArya.</p> <p>(5). Pauli, E. 1979.<b>Classical CookingThe Modern Way.</b> Boston: CBI Publishing, Co.</p> <p>(6). Sjahmien, M. 1992.<b>PenyelenggaraanMakanan Institusi dan Jasa Boga.</b> Jakarta: Bharata.</p> <p>(7). Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery,L.E. and Elias, LG. 1989.<b>Basic Sensory Methods for Food Evaluation.</b>Ottawa: IDRC.</p> <p>(8). Winarni, A. 1995.<b>Pengetahuan Menu dan Resep.</b> Surabaya: University Press IKIP Surabaya.</p> | 0% |
| 5  |  |  |   |                |  |   | 0% |
| 6  |  |  |   |                |  |   | 0% |
| 7  |  |  |   |                |  |   | 0% |
| 8  |  |  |   |                |  |   | 0% |
| 9  |  |  |   |                |  |   | 0% |
| 10 |  |  |   |                |  |   | 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.